1193 **Tussac** (F. R. de). Flore des **Antilles**, ou histoire générale botanique, rurale et économique des végétaux indigènes des Antilles et des exotiques qu'on est parvenu à y naturaliser. Tome I complet avec 31 planches superbement coloriées. (L'ouvrage n'a pas été achevé). In-fol. en feuilles. 1813. 25 fr.

(89

FLORE
DES ANTILLES.

DE L'IMPRIMERIE DE L. HAUSSMANN.

LINNAEAN
QK91
.C Add
787d
1808
t.1

FLORE
DES ANTILLES,

OU

HISTOIRE GÉNÉRALE

BOTANIQUE, RURALE ET ÉCONOMIQUE

DES VÉGÉTAUX INDIGÈNES DES ANTILLES,

ET DES EXOTIQUES QU'ON EST PARVENU A Y NATURALISER;

DÉCRITS D'APRÈS NATURE, SELON LE SYSTÈME SEXUEL DE LINNÉ ET LA MÉTHODE NATURELLE DE JUSSIEU; AVEC PLANCHES DESSINÉES, GRAVÉES ET COLORIÉES.

PRÉSENTÉE ET DÉDIÉE A S. M. L'IMPÉRATRICE ET REINE;

PAR

F. R. DE TUSSAC,

COLON DE SAINT-DOMINGUE.

TOME PREMIER.

MISSOURI
BOTANICAL
GARDEN.

A PARIS,

CHEZ L'AUTEUR, ET CHEZ F. SCHOELL, LIBRAIRE.

1808.

FLORA ANTILLARUM.

EX TYPOGRAPHIA L. HAUSSMANN.

FLORA ANTILLARUM,

SEU

HISTORIA GENERALIS

BOTANICA, RURALIS, ŒCONOMICA

VEGETABILIUM IN ANTILLIS INDIGENORUM,

ET EXOTICORUM INDIGENIS CULTURA ADSCRIPTORUM;

SECUNDUM SYSTEMA SEXUALE LINNÆI, ET METHODUM NATURALEM JUSSIÆI IN LOCO NATALI ELABORATA, ICONIBUS ACCURATISSIME DELINEATIS ET COLORATIS ILLUSTRATA;

AUCTORE

F. R. DE TUSSAC,

HISPANIOLÆ COLONO.

TOMUS PRIMUS.

PARISIIS,

Apud AUCTOREM, et apud F. SCHOELL, Bibliopolam.

1808.

A SA MAJESTÉ
L'IMPÉRATRICE-REINE.

MADAME,

Un ouvrage qui a pour but la restauration, la prospérité et l'agrément des colonies, a quelques droits à l'accueil favorable de la Souveraine qui en est la patronne, et dont la bienfaisance est l'apanage. En agréant l'hommage que fait à VOTRE MAJESTÉ un naturaliste voyageur, c'est assurer le succès de ses travaux, le dédommager des peines

et des fatigues qu'il a essuyées, et lui faire oublier les dangers qu'il a courus. Le Héros qui a mis fin aux malheurs de la France, rendra aussi les colonies aux infortunés colons; il peut tout ce qu'il veut, et il veut le bonheur de tous.

Je suis avec un profond respect,

MADAME,

De VOTRE MAJESTÉ IMPÉRIALE et ROYALE,
le très-humble et très-soumis sujet,

F. R. de Tussac,

Colon de Saint-Domingue.

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

Les ouvrages qui ont rapport à la botanique étant souvent rejetés sans examen par ceux qui ne sont point initiés dans cette science, je crois devoir prévenir le public que celui que j'ose lui présenter sous le titre de *Flore des Antilles*, a pour but d'intéresser les lecteurs les plus étrangers à une étude qui, bornée à une classification systématique, rebute par sa sécheresse ceux qu'une passion ardente ne porte pas à en surmonter toutes les difficultés. L'Européen apprendra à connoître dans cet ouvrage les végétaux dont il savoure les produits sans avoir de notions précises sur leurs genres et leurs espèces, ni sur les moyens que la nature et l'art emploient pour les faire parvenir jusqu'à lui. Le médecin des Antilles y trouvera décrits les simples dont les propriétés, constatées par l'expérience, doivent leur mériter la préférence sur des remèdes des règnes végétal et minéral, que l'on porte dans les Antilles de toutes les parties du monde; remèdes souvent falsifiés, et qui d'ailleurs manquent totalement en temps de guerre. Le colon de ces îles connoîtra les richesses qui l'entourent, et saura discerner, parmi les différentes espèces de végétaux, ceux qu'il doit cultiver de préférence, soit pour son utilité, soit pour son intérêt ou pour l'embellissement des environs de sa demeure. Le sexe auquel, peut-être avec raison, le sanctuaire des sciences semble être fermé (hé! n'a-t-il pas déjà assez d'autres moyens de séduction?); ce sexe charmant qui, tel que la vigilante abeille, ne cherche dans les plantes que l'élégance, le coloris et le doux parfum de leurs fleurs, connoîtra celles qu'il devra réunir dans les parterres où elles récréeront sa vue et flatteront son odorat.

Les artistes apprendront les noms véritables des familles des arbres dont ils emploient les bois, soit pour la construction des édifices, soit pour faire des meubles utiles et agréables, soit pour en extraire

les principes colorans pour les transporter sur les étoffes dont nous faisons nos vêtemens et notre parure.

Nisi utile est quod facimus, stulta est scientia.

Nous sommes enfin parvenus à l'époque heureuse où, cessant de regarder la botanique comme une science de pure curiosité ou d'amusement, il n'est plus permis de donner au public l'histoire des végétaux d'un pays en se bornant à une simple nomenclature et à une classification systématique. Je ne puis pardonner à Jean-Jacques Rousseau d'avoir injurié cette aimable science, en écrivant à sa cousine. « Gardez-vous, lui dit-il, de donner trop d'importance à l'étude de la botanique; c'est une science de pure curiosité, et qui n'a d'autre utilité réelle que celle que peut tirer un être pensant et sensible de l'observation de la nature et des merveilles de l'univers. » Et cette utilité pouvoit paroître vaine et sans un grand intérêt aux yeux de Rousseau ! Ce n'est pas le seul paradoxe qu'ait avancé cet homme extraordinaire; il en est dont les conséquences sont bien plus funestes, qu'il a tracés, avec une plume de feu, en caractères trop difficiles à effacer.

S'il existe une science qui réunisse l'utile à l'agréable, c'est sans contredit la botanique; et d'après Rousseau lui-même, quelle autre est plus propre à nous démontrer l'existence et la puissance d'un être suprême, que celle qui nous fait découvrir à chaque pas des merveilles, dont la plus simple en apparence surpasse l'intelligence des hommes les plus éclairés? Qui pourra contester que la médecine, science malheureusement nécessaire à l'humanité, ne tire ses remèdes les plus efficaces et les moins dangereux du règne végétal ? Si la connoissance du quinquina, de la rhubarbe, du jalap, du séné, de la casse, de l'ipécacuanha, de la salsepareille, et de tant d'autres remèdes végétaux dont l'énumération seroit trop longue, n'est pas due aux botanistes voyageurs, éclairés par le flambeau de la physique et de la chimie, au moins ne pourra-t-on pas contester que par les savantes méthodes qu'ils nous ont données, nous n'apprenions à distinguer d'une manière certaine ces précieux végétaux que, sans elle, nous pourrions confondre avec d'autres, qui non-seulement pour-

roient produire des effets contraires à ceux que nous en attendons, mais encore attaquer, même détruire les principes de la vie. Le médecin botaniste et chimiste, sagement entreprenant, ne fait-il pas tourner à l'avantage de l'humanité les plantes les plus vénéneuses, qui trop souvent ont servi de prétexte aux incrédules et aux ignorans pour accuser l'auteur de la nature d'avoir mis sur la terre des végétaux qui, de prime-abord, ne paroissent que devoir être nuisibles? N'emploie-t-il pas avec succès l'extrait de ciguë, le suc épaissi du pavot, l'aconit, la lobélie, toutes plantes délétères? J'ai été témoin à Saint-Domingue de cures presque miraculeuses, opérées au Cap par le médecin Desseul, en employant un sirop antisiphyllitique, composé de racines de la *lobélie à feuilles de saule*, du *cyssampelos pareira* et du *ciocoque à grappes*. On pourra peut-être m'objecter que l'on a fait à Paris, et employé sans succès, le sirop de racines de la lobélie; je répondrai que pour avoir une plante médicinale avec toutes les propriétés dont la nature l'a douée, il faut la chercher dans le climat où elle l'a placée: la rhubarbe, le séné, le jalap, cultivés dans les contrées septentrionales de l'Europe, n'auront certainement pas les mêmes propriétés que dans leur pays natal.

Revenons à la médecine végétale; n'est-elle pas celle de la nature? les peuples sauvages en connoissent-ils d'autres? ne parviennent-ils pas à un âge très-avancé? ne tenons-nous pas d'eux des remèdes très-importans? ne nous ont-ils pas appris à nous servir de la lobélie, de la racine de fougère mâle, de la spigèle, de la phyllanthe? Combien de siècles se sont écoulés avant que les hommes de quelques contrées eussent atteint le degré de civilisation nécessaire pour que des chimistes assez instruits pussent trouver, dans la décomposition de l'antimoine, l'émétique, le kermès minéral, le soufre doré; et dans celle du mercure, le sublimé et les autres préparations pharmaceutiques!

Les arts ne sont-ils pas encore redevables de beaucoup de découvertes à la botanique, éclairée par le flambeau de la physique et de la chimie? L'art du teinturier ne lui doit-il pas ses couleurs les plus brillantes? L'indigo, le safran, le rocou, l'orseille, le pastel, la garance, les différens bois de couleur, le campêche, le mûrier jaune, le brésillet, le quercitron et tant d'autres qui échappent à ma mémoire, ne sont-ils pas le fruit des recherches des botanistes physiciens

et chimistes? N'est-ce pas à eux que nous devons la découverte de l'acide gallique et du tanin contenu dans différentes espèces d'écorces d'arbres, qui servent dans l'art du tanneur et dans les manufactures de teintures, soit pour précipiter les couleurs métalliques, soit pour leur donner plus de solidité?

Que ne doit pas à cette aimable science l'économie domestique? N'est-ce pas elle qui nous fait connoître les végétaux que nous devons cultiver par préférence, soit à cause de leur salubrité, soit pour les sensations agréables qu'ils font éprouver à un de nos sens qui doit nous être bien cher; sensations d'autant plus précieuses, qu'elles se renouvellent plusieurs fois par jour, en tous temps, à tout âge, et qu'elles ont pour but la conservation de notre être?

Et quoi de plus capable de charmer nos yeux et de porter dans notre ame des affections plus douces, qu'un parterre où se trouvent réunies des fleurs des quatre parties du monde! Que d'instruction à tirer de ce parterre, qui semble à la multitude un objet de luxe ou de curiosité, destiné seulement à récréer les yeux et à flatter l'odorat! Le poëte y trouvera de quoi exercer son imagination; le dessinateur, le peintre, y trouveront ces nuances délicates, ces tons variés à l'infini, ces formes élégantes, dont ils chercheroient en vain le type dans d'autres lieux. Pourquoi nos artistes, au lieu de peindre sur les étoffes des fleurs imaginaires et des plantes dont on ne connoît point les analogues, ne prennent-ils pas pour modèles les plantes élégantes et les fleurs si variées et si belles que leur offre partout la nature? Quels nouveaux charmes n'acquerroit pas cette aimable science, si la jeunesse pouvoit en prendre des leçons sur les vêtemens des objets séduisans qui, presque seuls, occupent son imagination dans l'âge des passions naissantes! Alors les conversations ne seroient plus stériles; chaque fleur, chaque nuance fourniroit matière à de charmantes allusions, et retraceroit le printemps au milieu de l'hiver. Il n'y a pas de doute que nos artistes ne gagnassent aussi beaucoup, en cherchant à imiter la nature de plus près.

Les jardins les plus riches en végétaux exotiques, ne suffisent pas pour former un botaniste historien; il faut de toute nécessité qu'il voyage : la serre la mieux organisée, la mieux soignée, ne présente que l'image d'un hôpital de plantes aux yeux de celui qui les a

vues dans leur climat naturel, jouissant d'une forte constitution, et pourvues de tous les attributs dont elles ne peuvent être douées que dans leur patrie. Quiconque donnera des descriptions d'après les plantes observées dans les serres chaudes, où en majeure partie elles sont avortées, ou d'après des échantillons secs, trop souvent défigurés, sera sujet à commettre beaucoup d'erreurs. Il est donc important de voyager. J'engage surtout les botanistes à visiter les hautes montagnes des Antilles; ils y trouveront des richesses immenses encore inconnues : c'est là que la nature attend ses vrais amans; c'est là qu'elle leur prodigue des faveurs qui sont le prix de leur amour pour elle: là, elle se montre avec tous ses charmes; le voile qui la dérobe aux yeux du vulgaire est tombé; on n'est plus embarrassé que du choix des objets. Ces lieux qui, pour la multitude, seroient une solitude affreuse, font éprouver à l'ame curieuse et sensible une foule de nouvelles sensations auxquelles elle a peine à suffire; l'œil vole de fleurs en fleurs; l'une frappe par l'éclat de ses couleurs, l'autre étonne par la singularité de ses formes; plusieurs répandent dans l'atmosphère un aromate si délicieux, qu'on ne sait lequel des sens, de la vue ou de l'odorat, est le plus flatté : tel le papillon léger, attiré d'un côté par la diversité des couleurs, de l'autre par différens parfums, vole de fleurs en fleurs, et est indécis sur laquelle il doit se reposer.

Dans ces montagnes fortunées, dont le sommet sourcilleux se cache dans les nuages, le plaisir entre par tous les sens; celui du goût y trouve aussi des jouissances; les gouyaves parfumées, les grenadilles musquées, l'orange dorée, l'ananas couronné, qui en même temps flattent les yeux et l'odorat, offrent des rafraîchissemens délicieux, et font la consolation des *frères herborisans*, pour me servir des expressions du Linné françois, l'immortel M. de Jussieu.

Le sens de l'ouïe est aussi satisfait : qui croiroit que le profond silence qui règne dans ces vastes forêts, aussi anciennes que le monde, est parfois tout à coup interrompu par des sons harmonieux faits pour charmer l'oreille la plus délicate? Elève de la nature, l'*organiste* timide fait entendre les sons les plus agréables et les mieux cadencés; ennemi des hommes (qui ne sont pas même amis de leur propre espèce), cet oiseau voluptueux se retire loin d'eux dans ces vastes

solitudes pour y chanter l'auteur de toutes choses, et se livrer, avec sa compagne fidèle, à ce sentiment si doux, qui, quand il est pur, nous rapproche de la Divinité, et nous console du malheur d'exister. Ah ! que ne puis-je peindre ici l'émotion délicieuse que j'éprouvai en entendant, pour la première fois, les accens mélodieux de cet oiseau solitaire ! Venoit-elle bien toute entière du charme puissant de l'harmonie sur une ame sensible ? Un autre sentiment ne s'y joignit-il pas ? Ne me suis-je pas aperçu, dans cet instant, que j'étois seul dans des déserts, où je n'avois plus à craindre la race coupable et dégénérée des hommes que je fuyois ? En descendant de ces hautes montagnes, que l'on nomme *Montagnes bleues* à la Jamaïque, il ne faut pas négliger les montagnes inférieures, qui quelquefois de loin n'offrent à la vue que des masses informes de rochers confusément entassés les uns sur les autres, et semblent présenter un pays voué à la stérilité ; mais l'œil curieux y découvrira des beautés inexprimables. Différentes espèces de cactiers, par la forme singulière de leurs tiges, par la beauté de leurs fleurs, semblent ajouter au romantique de ces lieux. Parmi ces fleurs qui varient en couleurs, et dont plusieurs sont très-grandes, les unes ne craignent point les regards brûlans de Phœbus ; les autres, plus modestes, ne se montrent dans tout leur éclat qu'après que cet astre a abandonné l'horizon : tels sont le cactier à grandes fleurs et le trigone, dont les fruits couleur de rose, sur lesquels les folioles calicinales d'un joli vert font un effet charmant, offrent au voyageur altéré une pulpe rafraîchissante et agréable.

Ne devons-nous pas encore à l'étude de la botanique, toujours éclairée du flambeau de la physique et de la chimie, la découverte précieuse de l'importante fonction des végétaux, de se nourrir et d'absorber le gaz azote et l'hydrogène qui sortent de la terre, et dont la surabondance ne manqueroit pas de vicier l'air atmosphérique que nous respirons? Leur bienfaisance ne se borne pas là : lorsqu'ils sont en contact avec les rayons du soleil, ils exhalent de l'oxygène qui contribue encore à purifier ce même air. Comme tous les végétaux ne possèdent pas au même degré cette propriété si importante, j'indiquerai, dans le cours de cet ouvrage, les arbres qu'il faudra planter préférablement autour des maisons, et ceux qu'il conviendra

d'en éloigner; car, dans le grand nombre des végétaux des Antilles, il en existe quelques-uns dont les émanations seroient dangereuses, et que la nature, qui ne fait rien en vain, a destinés à d'autres fonctions. Combien sont dans l'erreur ceux qui pensent qu'il faut, autant que faire se peut, éloigner de leur demeure les arbres dont la trop grande profusion seulement seroit nuisible, en interceptant le cours libre de l'air et de la lumière! Les peuples sauvages, instruits par une longue expérience, qui est au dessus de tous les raisonnemens, placent toujours leurs huttes au milieu des bois, tant ils redoutent les exhalaisons dangereuses d'une terre nue ou trop nouvellement remuée.

Enfin je dirai, à la louange de la botanique, qu'ayant passé dans les Antilles, et particulièrement à Saint-Domingue, tout le temps de la malheureuse révolution, au milieu des cannibales de toutes couleurs; obligé à chaque instant de quitter la plume ou le crayon pour prendre un fusil; ayant échappé plusieurs fois à la mort comme par miracle, après avoir perdu ma fortune, mes parens, mes amis, si je n'ai pas succombé aux maux que doivent produire sur une ame sensible tant d'affections douloureuses, je le dois à ma passion pour l'étude de l'histoire naturelle, principalement de la botanique: cette charmante maîtresse, qui est toujours jeune, et pour laquelle je n'étois pas encore trop vieux, me faisoit oublier que j'habitois parmi des hommes que l'exaltation et la démoralisation avoient transformés en autant de tigres.

Convenons donc, d'après ce que je viens de dire, que la botanique, quoiqu'en dise Jean-Jacques Rousseau, est une des sciences humaines dont la société peut retirer les plus grands avantages, qui s'accroîtront encore à mesure que nous acquerrons de nouvelles connoissances sur les végétaux. Hé! quoi de plus propre à hâter cette époque, que le goût bien prononcé de notre auguste Souveraine pour cette aimable science! quel plus puissant encouragement pour ceux qui s'en occupent! Quand je conviendrois, avec Rousseau, que cette science ne peut satisfaire que la curiosité, que penseroit-on d'un voyageur qui auroit logé pendant quelque temps dans un château où se trouveroient réunis tous les chefs-d'œuvres sortis de la main des hommes, et qui n'auroit pas visité pendant son séjour les ap-

partemens qui les contiendroient? L'homme qui, voyageant dans ce bas monde, néglige de connoître et d'admirer les merveilles qui se trouvent sur sa route, n'est-il pas dans le même cas et bien plus à blâmer? car il ne lui falloit que jeter les yeux autour de lui pour apercevoir des chefs-d'œuvres bien plus admirables que ceux qui sont l'ouvrage de l'art. La majeure partie des habitans des Antilles est dans le cas de ce voyageur : sucre, café, indigo, coton, cacao, patates, maïs, tels sont les végétaux auxquels se bornent leurs connoissances botaniques; ils ne savent pas même les vrais noms des bois qu'ils emploient dans la construction de leurs cases, et les noms triviaux que l'on donne à ces mêmes bois changent selon les différens cantons. Beaucoup d'arbres de genres tout-à-fait différens, portent le nom insignifiant de bois blancs, parce que la couleur de leur bois est blanche; de bois savanes, parce qu'ils croissent quelquefois dans les savanes; de bois petites feuilles, quand les arbres ont les feuilles petites; de mapou, quand leur bois est mou et filandreux. Ce n'est pas que les créoles de ces îles manquent de connoissances; ils sont, en général, instruits et spirituels; mais ils n'ont point d'ouvrages qui puissent les guider dans l'étude de cette science. Ce pays, le plus riche du monde en végétaux, est encore inconnu, même aux botanistes. C'est pour remédier à ce double inconvénient, pour faire connoître aux naturels les richesses de leur sol, et éveiller la curiosité des botanistes sur ces contrées, qui, jusqu'à présent, ont peu fixé leur attention, que j'ai eu le courage et peut-être la présomption d'entreprendre cet ouvrage; et si je n'ai pas atteint le but que je m'étois proposé, j'aurai du moins frayé une route que des voyageurs plus heureux et plus instruits pourront par la suite applanir.

Avant moi, Plumier, Jacquin, Swartz, Sloane, ont donné de bonnes descriptions botaniques d'une partie des végétaux des Antilles; mais ils ne se sont pas étendus sur leurs propriétés, leurs usages économiques, qui intéressent particulièrement la majorité des hommes. Le langage botanique n'est pas connu de tout le monde; il manquoit donc un ouvrage qui pût satisfaire en même temps les amateurs de la science et plaire à ceux qui ne cherchent à connoître les végétaux que sous leurs rapports d'économie ou d'agrément. J'ai

fait mes efforts pour remplir ce double but : seize années passées à Saint-Domingue et à quelques autres îles des Antilles, m'ont mis à même de faire des observations et des expériences que nul autre botaniste n'avoit faites avant moi, aucun d'eux n'ayant habité assez long-temps ces îles. Les colons de Saint-Domingue, échappés aux événemens malheureux qui se sont succédés si rapidement dans cette île infortunée, peuvent attester que j'ai sacrifié à cette entreprise tout mon temps, je dirai plus, ma fortune, dont j'aurois pu sauver quelques débris. Lors de l'arrivée de l'armée françoise à Saint-Domingue, au moment où les nègres alloient mettre le feu à la ville du Cap, je me vis sur le point de perdre le fruit de mes longs travaux, et je me trouvai dans la cruelle alternative d'opter entre le sacrifice de près de deux mille plantes dessinées et coloriées, et leur histoire manuscrite. Je ne pouvois sauver les deux ensemble, je me déterminai donc à donner la préférence aux manuscrits, pouvant par la suite faire redessiner ces mêmes plantes dont j'avois les échantillons en herbier. Un seul cahier de dessins, se trouvant dans mon habitation au morne du Cap, a échappé aux flammes, et m'est resté pour faire regretter les autres ; car on peut dire, à la louange des dessinateurs que j'avois employés, (l'un mon neveu, M. Dabnour, colon de Saint-Domingue, et l'autre M. de Châtaigner,) que les plantes étoient rendues avec beaucoup de vérité. Je perdis à cette époque la moitié des produits d'une entreprise à laquelle j'avois employé une partie de ma vie et de ma fortune. J'ai souvent été étonné depuis, en me rappelant le courage et le sang-froid avec lesquels je me sauvai de la ville que les flammes commençoient déjà à dévorer, portant sur ma tête mon trésor, non pas mon argent, car il auroit exposé mon existence, mais mes manuscrits. Je traversai la place d'armes du Cap, couverte de nègres armés, qui ouvrirent les rangs pour me laisser passer, en disant : *Tien avla nïon blanc qui sauvé avec musique a li* (Voilà un blanc qui se sauve avec sa musique). Mon projet étoit, après avoir déposé mes manuscrits dans une caverne de rochers à un quart de lieue de la ville, de revenir chercher les dessins que j'y avois laissés ; mais le progrès des flammes fut si rapide, qu'il ne me fut plus possible de rentrer dans la ville : il fallut donc faire le pénible sacrifice de mes dessins. Je ne m'occupai

plus alors que des moyens de me soustraire au danger pendant la crise affreuse que le débarquement de l'armée françoise présageoit. Alors seulement j'aperçus toute la profondeur du précipice sur les bords duquel se trouvoient tous les malheureux blancs. Pouvions-nous compter sur la parole du général noir Christophe qui commandoit au Cap, et qui avoit promis qu'il ne mettroit point à exécution l'ordre du général Toussaint, de faire tuer tous les blancs? Je ne sais quelle a été la conduite de ce général, depuis l'évacuation, envers les François qui sont restés dans ce pays infortuné; mais tous ceux qui étoient au Cap à l'époque de l'arrivée de l'armée, lui doivent la vie. Je reviens à cet instant de crise dont le danger devenoit plus pressant de minute en minute : quel parti prendre? où se cacher? Si les nègres qui étoient sous les ordres de Christophe devoient nous épargner, n'avions-nous pas à craindre les nègres éloignés, qui, après avoir assouvi leur rage sur les blancs de leurs cantons, ne manqueroient pas de venir aux environs du Cap chercher de nouvelles victimes? Dans cette cruelle conjoncture, voyant devant moi une mort presqu'inévitable, je me décidai à monter sur ma petite habitation du morne du Cap, et à me livrer à mes nègres qui m'avoient témoigné de l'attachement, dans l'alternative de me sauver par eux ou d'être leur victime, s'ils n'étoient pas de bonne foi. Un négociant du Port-au-Prince, M. Morin, me demanda de me suivre et de courir la même chance. Nous prîmes donc ensemble la route de l'habitation : en arrivant, on nous cria, *qui vive!* ce qui nous étonna un peu; mais, comme notre parti étoit pris, nous avançâmes : je reconnus deux de mes nègres, armés chacun d'un fusil; je leur demandai pourquoi ils étoient en armes; ils me répondirent que c'étoit pour se garder, et empêcher qu'on ne mît le feu à leurs cases. Ces paroles nous donnèrent un peu d'assurance; je dis à l'un d'eux que je désirois parler au conducteur, qui arriva de suite, et me dit qu'il m'attendoit pour savoir quel parti prendre; que l'intention générale de l'atelier étoit de me rester fidèle.

Il y avoit sur l'habitation des cavernes assez vastes, formées par des roches considérables entassées les unes sur les autres; l'entrée en étoit cachée par des bosquets épais de bambous : je proposai au conducteur d'y faire transporter, pendant qu'il faisoit nuit, tous les

effets de l'atelier, de nous y réfugier tous ensemble pour y passer la crise que devoit amener le débarquement de l'armée françoise, et attendre que les nègres révoltés se fussent éloignés. La majeure partie de l'atelier, qui s'étoit rassemblée pendant que nous délibérions, parut accepter avec plaisir cette proposition, et dans moins de deux heures nous fûmes tous dans notre caverne. Malgré les marques d'attachement que nous donnoient les nègres, mon camarade et moi nous étions accablés par une foule d'idées plus sinistres les unes que les autres, en voyant au dessous de nous ce superbe et horrible spectacle de la plus belle et de la plus riche ville des Antilles, dévorée par des tourbillons de flammes qui s'élevoient en forme de trombes, et faisoient entendre un sifflement affreux, capable de déchirer l'ame la plus insensible. Nos réflexions étoient d'autant plus poignantes, qu'elles étoient concentrées, et que nous n'osions, au milieu des nègres, nos ennemis naturels, rien énoncer qui pût les choquer; mais, que dis-je? nos ennemis naturels! cette dénomination ne convient-elle pas plutôt à ceux qui, poussés par le démon de l'envie, ont mis dans leurs mains les poignards et les torches? Tirons le rideau sur cette scène d'horreur. Nous sortîmes sains et saufs, mon camarade et moi, de notre caverne, où nous avions resté cinq jours et cinq nuits, et où les nègres ne nous avoient laissé manquer d'aucunes provisions; nous descendîmes au Cap pour y embrasser nos frères d'Europe, qui nous promirent un avenir plus heureux: nous en acceptâmes l'augure. Mes bons nègres portèrent, au général qui commandoit au Cap, des présens de légumes et de fruits, entr'autres un régime de bananes qui pesoit près de cent livres (devois-je penser que cette grappe seroit comme celle des Israélites?) Le lendemain, ils portèrent des légumes et des fruits au marché du Cap, et enhardirent, par cette démarche, les autres nègres des mornes à suivre leur exemple; et le marché se rétablit. Je ne puis m'empêcher de citer ici un trait de bienfaisance de mon atelier à mon égard; je crois devoir le faire, tant par reconnoissance, que pour convaincre le public que, s'il existe parmi les nègres des scélérats qui se sont portés aux excès les plus condamnables, la vertu n'est cependant point étrangère à cette race d'hommes que tour-à-tour on a ou calomniée, ou exaltée à l'excès. On doit diviser

les nègres en trois classes : les uns ont fait le mal par instinct, par une férocité naturelle, j'allois dire à l'homme sauvage; hélas! la triste expérience nous a appris qu'il ne manquoit à quelques hommes civilisés que l'occasion pour le surpasser en cruauté : les autres, sans caractère, ont suivi, par crainte ou par foiblesse, l'impulsion qu'ils recevoient des premiers, et ont fait le mal avec eux.

Dans la troisième classe, malheureusement la moins nombreuse, on peut citer des traits de vertu et d'humanité qui feroient honneur aux hommes blancs les plus civilisés : plusieurs ont sauvé leurs maîtres en les cachant et les dérobant aux recherches des assassins, au risque de perdre eux-mêmes la vie, si on les eût soupçonnés de favoriser un blanc; plusieurs leur ont envoyé de l'argent hors de l'île de Saint-Domingue, pour subvenir aux besoins les plus pressans; ils ont fait évader des familles entières en les conduisant par des sentiers inconnus jusqu'au bord de la mer pour y trouver des navires. Mais revenons au trait que je veux et que je dois citer. Deux jours après l'arrivée de l'escadre françoise au Cap, le général Leclerc envoya une frégate à la Jamaïque, pour y complimenter le général anglois; ayant perdu dans l'incendie du Cap et de l'Archaye tous mes moyens pécuniaires, je sollicitai un passage sur cette frégate (la Cornélie), commandée par M. de la Villemadrin; j'obtins cette faveur et m'embarquai dans l'espoir de trouver à la Jamaïque des ressources auprès de quelqu'un qui m'étoit redevable d'une petite somme. Nous ne fûmes pas à une demi-lieu en mer, que le calme nous surprit; nous vîmes arriver vers nous une pirogue que nous prîmes d'abord pour un bateau de pêcheurs; mais quand elle fut plus près, je distinguai trois des nègres de mon habitation, dont un nommé Gabou étoit le conducteur, quoiqu'il fût âgé de plus de 80 ans. Je demandai au capitaine la permission de laisser monter à bord ce respectable vieillard, qui, aussitôt qu'il fut sur le pont, demanda à me parler en particulier. Quelle fut ma surprise lorsque ce bon patriarche me fit, au nom de tout l'atelier, des reproches d'être parti sans leur avoir rien dit, qu'ils ne méritoient pas cette indifférence de ma part. En même temps il tira, d'un petit panier, un sac d'argent, et me le présenta au nom de tous les nègres qui s'étoient cotisés pour faire cette somme : Nous savons, me dit-il, que vous partez sans argent; peut-

être ne reviendrez-vous plus parmi nous : acceptez donc un petit présent qui vous fera rappeler que nous vous sommes restés fidèles. Les larmes me suffoquèrent, et j'appelai le capitaine pour le rendre témoin d'une action qui feroit honneur aux hommes de toutes les classes et de toutes les couleurs. Je frémis d'horreur et d'indignation quand j'entends dire à des François qui, par leur faux système et leurs opinions exaltées, ont démoralisé cette caste malheureuse, plus à plaindre qu'à blâmer, qu'il faut exterminer jusqu'à l'enfant de six ans pour rétablir la colonie; ce système me paroît aussi absurde, aussi inhumain, qu'impraticable dans son exécution. Cette digression pourra paroître, aux yeux de quelques personnes, étrangère à mon ouvrage; mais j'ai encore une assez bonne opinion d'une partie de l'espèce humaine, pour croire qu'elle trouvera des partisans.

Je reviens à mon sujet. Les habitans des Antilles seront sans doute étonnés d'entendre parler de bosquets, de massifs, de parterres, d'avenues, pour un pays où tout le monde se regarde comme exilé: voici mes raisons, puissent-elles prévaloir! Quoique beaucoup de colons eussent des fortunes assez considérables pour les mettre dans le cas d'aller chercher dans un autre hémisphère un climat plus doux, des jouissances plus variées, plus d'occasions de flatter leur amour-propre, en général, peu habitués à calculer et à compter avec eux-mêmes, ils venoient à bout, en peu d'années, d'épuiser des trésors qui diminuent de plus de moitié lorsqu'ils s'éloignent de la mine, et qu'ils doivent passer par plusieurs mains avant d'arriver dans les coffres des propriétaires. Ils trouvoient à la vérité du crédit, mais c'étoit précisément ce qui préparoit leur perte; la mesure se combloit, le crédit cessoit; il falloit retourner dans un pays que l'on ne regardoit pas malheureusement comme une patrie, et que l'on se proposoit bien d'abandonner aussitôt qu'on auroit ramassé de nouveaux trésors : mais il arrivoit souvent qu'ils se trompoient sur le temps nécessaire pour remplir cet objet, et ils passoient le reste de leur vie en se privant de toutes les douceurs qui peuvent la rendre agréable.

. . . . Quod petis, hîc est,
Est Ulubris : animus si te non deficit æquus.

Nos maux, comme nos jouissances, viennent en plus grande partie de notre manière de voir et de sentir. Dès la plus tendre enfance, on inspire aux jeunes créoles le dégoût de leur pays, en leur peignant, sous les plus vives couleurs, les plaisirs que l'on goûte en Europe, et on leur fait mépriser les véritables jouissances qu'ils pourroient se procurer chez eux, celles de la nature. Et quel climat peut en offrir de plus variées que celui des Antilles? Jouissez-en donc, vous qui avez eu le bonheur de naître dans ces heureuses contrées, et ne renvoyez pas à un avenir incertain et dans un pays où peut-être jamais vous n'irez, le bonheur qui se présente à vous.

L'Américain n'est pas seul affecté du sentiment de mépris pour un pays qu'on devroit chérir sous tant de rapports; l'Européen, disgracié par la fortune, en quittant une patrie ingrate pour aller en Amérique réparer ses torts, se promet bien d'avance d'abandonner, le plutôt possible, la terre bienfaisante qui l'aura nourri et enrichi. Au moins a-t-il un prétexte que ne peut alléguer l'Américain: ce n'est pas sa patrie, le climat peut-être ne lui convient pas. Cependant, un argument très-fort en faveur de ce climat, contre lequel tout le monde déclame, même sans le connoître, c'est le penchant presqu'irrésistible qui porte à y retourner tous ceux qui y sont nés ou qui y sont naturalisés par un long séjour. Quels avantages ne retireroient pas les colons des Antilles, en se procurant sur leurs habitations les mêmes agrémens, les mêmes embellissemens qu'on se procure en Europe dans les maisons de campagne? Un bosquet d'orangers qui, en offrant un ombrage salutaire contre les ardeurs d'un soleil dévorant, récréeroit les yeux par la forme et la couleur de leurs pommes d'or, qui contrastent si agréablement avec le beau vert du feuillage; des fleurs dont la blancheur éclatante rivalise avec les lys et les surpasse par la finesse de leur aromate, tout cela est-il donc sans intérêt, même sans utilité? L'acide de l'orange mélangé avec le sucre, ne nous offre-t-il pas un rafraîchissement agréable et salubre? Pourquoi ne feroit-on pas des vergers composés de tous les arbres fruitiers, tels que rima (*artocarpus incisa*, *apyrena*), sapotilliers (*achras sapota*), jambosiers (*eugenia*), surtout des manguiers (*mangifera indica*). Les fruits de cet arbre, dont on ne connoît point encore l'importance à Saint-Domingue, se divisent en soixante

ou quatre-vingts espèces ou plutôt variétés, dont quelques-unes peuvent entrer en comparaison avec nos meilleurs fruits d'Europe; mais leur propriété la plus précieuse est de purifier la masse des humeurs viciées, et d'être un des plus puissans anti-scorbutiques connus. Peut-on trop apprécier un fruit qui, en flattant le goût, devient le remède d'une maladie qui emporte une grande partie des colons américains? Pendant un an que j'ai passé à la Jamaïque, où ce fruit est extrêmement commun, je n'ai pas vu, comme à Saint-Domingue, des personnes attaquées de diarrhée scorbutique; et d'après les médecins les plus instruits, on doit attribuer ce phénomène au grand usage que l'on fait dans ce pays des fruits du mango (c'est ainsi qu'on le nomme à la Jamaïque). Je ne placerai point ici la liste de tous les arbres ou arbrisseaux, soit fruitiers, soit d'agrément, exotiques, naturalisés ou indigènes, qu'on pourroit employer pour les embellissemens que je propose, ce seroit un double emploi; j'en parlerai dans le cours de mon ouvrage, où je dirai aussi quelque chose des différentes manières de greffer, du temps de le faire, des arbres congénères sur lesquels chaque arbre peut se greffer; des arbres indigènes sur lesquels on peut greffer les exotiques, moyen peut-être de les naturaliser plus aisément: trop heureux si je pouvois convaincre tous les colons des grands avantages qui résulteroient de l'exécution de mes vues! Le moral et le physique y gagneroient; l'ambition, cette passion qui dévore plus que le climat, ne manqueroit pas de s'affoiblir, et seroit remplacée par des affections plus douces et par des jouissances plus dignes de l'homme; peu à peu on s'attacheroit à un pays auquel il ne manque, pour être le plus agréable, je dirai plus, peut-être le plus sain, que d'être regardé comme une patrie. Que de maux dérivent de l'indifférence des colons pour cette contrée! C'est à ceux qui savent apprécier la grande influence du moral sur le physique, qu'il appartient d'en juger.

Je ne me bornerai point, dans le cours de cet ouvrage, à parler des plantes indigènes des Antilles; je présume qu'il sera agréable aux habitans de ces îles de connoître les plantes exotiques qui sont déjà naturalisées chez eux, et celles qui peuvent et doivent l'être par la suite; j'indiquerai les lieux où l'on pourra les trouver; je parlerai de l'attention que mérite chacune d'elles en particulier. Quant aux

plantes d'Europe, dont une partie peut être cultivée, soit dans les montagnes, soit dans les plaines, je n'en donnerai point de description botanique, mais j'indiquerai la manière et le temps où il convient de les cultiver; je ferai connoître celles qui réussissent dans les plaines, et celles qui exigent l'air frais et humide des hautes montagnes; je distinguerai celles qui rapportent des graines dans le pays, d'avec celles dont il faut tous les ans tirer d'Europe la semence [1].

Dans la description des plantes, je suivrai le système sexuel de l'immortel Linné, père de la botanique; c'est le plus généralement adopté dans le monde savant, quoiqu'en quelques occasions il paroisse s'éloigner de la nature, en plaçant dans des classes différentes des plantes évidemment de la même famille.

Verum ubi plura nitent......, non ego paucis
Offendar maculis. . . . .

Mais comme nous avons aussi notre Linné françois, je croirois manquer au public savant de tous les pays, si je n'ajoutois aux *classes* de Linné la *famille naturelle* des plantes d'après la méthode du célèbre de Jussieu. On ne peut disconvenir que si cette méthode présente aux commençans de grandes difficultés, par la multiplicité des caractères dont elle exige la connoissance, elle offre l'avantage inappréciable de rapprocher les végétaux par leurs rapports et leurs analogies, et de ne pas contrarier la nature. Cette méthode a déjà tellement resserré les anneaux de la grande chaîne qui lie entr'eux les végétaux, que l'on peut prévoir que par les découvertes postérieures des botanistes voyageurs, cette chaîne sera remplacée par un cercle dont tous les points se toucheront : *Natura enim non facit saltus.* D'un autre côté, l'immortel Linné nous démontre les rapports qui existent entre les végétaux, être organisés, mais insensibles, et les animaux, êtres organisés et sensibles : quelle frappante analogie dans le mode de reproduction ! quelle ressemblance entre l'œuf et la graine, entre l'embryon animal

[1] Parmi celles qui peuvent supporter les chaleurs brûlantes des plaines, il en est qui, craignant les grosses pluies ou les rayons d'un soleil brûlant, demandent à être semées sous des tonnelles couvertes de petites branches d'arbres dépourvues de leurs feuilles.

et l'embryon végétal! Mais ne parlons plus d'un mystère qu'il nous est impossible de pénétrer; nous en avons déjà peut-être trop dit pour les impies ignorans, qui ne manqueroient pas d'interpréter à leur profit ce qui n'est fait que pour démontrer la plus grande puissance du Créateur et sa fécondité en moyens [1].

[1] La méthode naturelle laisse encore à désirer que son auteur, qui nous a conduits à la connoissance des genres, nous mène aussi à celle des espèces; il le fait espérer au public, et mettra par-là le comble à sa reconnoissance.

Je rapporterai ici un moyen pour placer, dans leur famille naturelle, des plantes dont on ne peut trouver tous les caractères essentiels; moyen que je crois neuf, qui peut-être paroîtra singulier, mais que j'ai souvent employé avec succès à Saint-Domingue. Tous ceux qui sont versés dans les connoissances naturelles, surtout dans la phytologie et l'entomologie, ont dû remarquer que chaque famille de plantes avoit ses insectes particuliers, qui se nourrissoient de leur substance, c'est-à-dire des feuilles, de l'écorce, même du bois; car, quant aux fleurs, soit par le suc particulier qui se trouve dans le nectaire, soit par l'arome qui s'en exhale, elles attirent souvent des insectes de genre différent. La même chenille qui dévore en Europe la vigne, se trouve sur toutes les espèces de vigne des Antilles; et à leur défaut, elle se jette sur les achits (cissus), qui, comme on sait, approchent beaucoup des vignes. Les chenilles des monocotylédones ne se rencontrent jamais sur les dicotylédones. J'ai observé, plusieurs années de suite, que lorsque les chenilles qui dévorent les cotonniers (qui sont de la famille des mauves) se trouvoient en trop grand nombre, pour que les feuilles de ces cotonniers suffissent à les nourrir jusqu'à l'époque où elles devoient entrer en chrysalides, elles descendoient de l'arbuste, se répandoient sur les tiges des plantes voisines, où elles périssoient si ces mêmes plantes n'étoient pas de la famille des mauves; et si dans le voisinage il se trouvoit des savanes où elles rencontroient des malvacées de différens genres, elles se jetoient dessus avec avidité, et les dévoroient. D'après ces observations, quand je trouvois une plante dont les caractères apparens n'étoient pas suffisans pour me décider à la placer dans telle ou telle famille, je cherchois des chenilles sur les plantes avec lesquelles, d'après quelques données, je soupçonnois que mon inconnue avoit le plus de rapports. Quand mes chenilles ne répugnoient pas à s'établir dessus et à se nourrir de ses feuilles, je présumois que cette plante pouvoit être de la même famille, ou au moins en approcher beaucoup, et j'ai eu la satisfaction de trouver souvent la vérité de cette manière. Il me semble que ce moyen si simple ne doit pas être rejeté par les voyageurs, que les circonstances empêchent souvent de pouvoir se procurer une plante avec tous les attributs nécessaires pour assigner sa place dans la méthode naturelle. Il existe déjà un certain nombre de plantes dont l'analogie avec plusieurs familles rend douteuse celle où elles doivent être placées: ne pourroit-on pas lever cette incertitude, en employant la méthode que je viens d'indiquer?

Réflexions sur les causes de la perte des Colonies.

Avant de parler d'un sujet qui réveille de si douloureux souvenirs, je prie le lecteur de vouloir bien se transporter à l'époque où j'écrivois en 1792. Qu'il s'imagine, s'il est possible, voir avec moi les fleuves de Saint-Domingue teints du sang des malheureux colons, et entraînant vers la mer leurs cadavres mutilés; qu'il fixe, s'il en a la force, ces tourbillons de flammes couleur de sang qui dévoroient leurs habitations; qu'il sache que les poignards et les torches de ces infâmes assassins avoient été mis entre leurs mains, contre les colons, par... oserois-je le dire? Si, d'après ce spectacle affreux, le lecteur trouve trop amer le fiel dans lequel j'ai trempé ma plume, il est indigne de la qualité d'homme, il n'a point d'ame, peu m'importe son suffrage ou son blâme.

Comment expliquer le peu d'importance qu'on a mis, pendant la révolution, à la conservation de colonies dont les précieuses productions sont devenues en partie des objets de première nécessité pour les Européens? « N'avons-nous pas Orléans qui nous fournira du sucre? » ont crié, avec une voix de Stentor, ces faux patriotes ignorans ou exaltés. « Nos chimistes, éclairés par le flambeau du pa-
« triotisme, ne nous ont-ils pas appris que ce sel sucré, qui fait nos
« délices, ne se trouve pas exclusivement dans la canne à sucre? Ne
« possédons-nous pas dans notre territoire des betteraves, des carottes,
« des poires, des raisins, des bouleaux, qui nous fourniront abon-
« damment cette substance, qui doit perdre toute sa douceur auprès
« des bons patriotes, lorsque l'on considère qu'elle a été arrosée de
« la sueur, que dis-je! du sang des malheureux Africains que l'on a
« la cruauté d'enlever à leur patrie (*à laquelle ils ne peuvent être attachés, puisqu'ils y naissent les esclaves d'un despote atroce, qui a sur eux le droit de mort, et qui en use quand son caprice ou son intérêt le demande*); « d'enfans qu'on arrache impitoyablement
« des bras de leurs pères et mères (*qui les vendent eux-mêmes lorsqu'ils ont des besoins et qu'ils sont assez forts pour les livrer*); « des
« pères et mères que l'on enlève à leurs enfans (*qui les vendent aussi quand ils peuvent, ou les massacrent sans pitié lorsqu'ils deviennent*

trop vieux et qu'ils sont hors d'état de pourvoir eux-mêmes à leur nourriture, et se soustrayent, par cette atrocité, au plus saint et au plus doux des devoirs); « des malheureux que l'on enlève à leurs « douces habitudes; (*qui n'en ont d'autres que de faire une guerre continuelle, ou pour se défendre eux-mêmes, ou pour le despote dont ils sont esclaves, et dont la chance, s'ils sont faits prisonniers, est d'être massacrés, si le vainqueur ne trouve pas à les vendre*). O philanthrope hypocrite! si tu pouvois mettre en parallèle l'esclave africain dans sa patrie avec celui de Saint-Domingue, dont le sort t'est absolument inconnu, tu serois forcé de convenir que, puisqu'il est impossible de civiliser les Africains chez eux, leur sort est sensiblement amélioré en devenant esclaves d'un peuple civilisé, chez lequel ils sont, à la vérité, assujétis à un travail journalier, mais où on leur donne des soins pendant leur enfance, dans leur vieillesse et dans leurs maladies; et où, plus heureux que l'Européen sans propriété, ils ont une subsistance assurée pour toute leur vie. D'un côté, je vois l'esclave de nom; de l'autre, l'esclave de la nécessité. Le sort du premier est beaucoup adouci, sinon par l'humanité, au moins par l'intérêt de son maître. Quelles ressources trouve le second dans ta prétendue philanthropie? le paies-tu? l'habilles-tu? le nourris-tu, lorsque l'enfance, la vieillesse ou les infirmités le mettent hors d'état de te payer de tes soins par un travail beaucoup plus pénible que celui de nos nègres? Te charges-tu alors des besoins de sa famille infortunée? Non, non; ta fausse philanthropie a pour objet un peuple sauvage à deux mille lieues de toi, qui t'a prouvé, de plus d'une manière, qu'il dédaignoit ta stérile pitié, et qui, lorsque tu lui as mis les armes à la main et fait connoître sa force, les a tournées contre toi-même, et t'a prouvé, sans réplique, que celui qui a la témérité de démuseler un ours avant de l'avoir apprivoisé, en est presque toujours la première victime. Tu l'aurois été, ô monstre que je n'ose nommer de crainte de souiller ma plume! si tu n'avois pris le parti de fuir devant Toussaint, qui reconnoissoit en toi un homme plus ambitieux et plus sanguinaire que lui : mais qu'eût été une victime infâme pour expier le sang des milliers d'innocens que tu as fait sacrifier, dirai-je par ta philanthropie? non, ce sentiment étoit trop pur pour entrer dans ton ame; dirai-je par l'enthousiasme

d'un faux système? non, tu n'en fus jamais dupe, mais par la soif inextinguible de l'or des malheureux colons.

. . . . . Quid non mortalia pectora cogis,
Auri sacra fames?. . . . .

Après avoir fait languir ces infortunés dans les fers, tu les as réduits à venir mendier dans un empire où jadis ils portoient l'abondance et la prospérité. Toussaint, l'atroce et hypocrite Toussaint, fut moins coupable que toi : un tigre, déchaîné par une main imprudente, obéit au penchant irrésistible de la nature. « Que j'ai honte de la couleur de ma peau ! » disoit un jour ce fourbe philanthrope dans une orgie patriotique, en s'extasiant sur la couleur noire de la peau visqueuse d'un gros vilain nègre congo, qui exhaloit à la ronde une odeur si fétide, que plusieurs des convives, malgré leur civisme, étoient sur le point de renoncer à leur dîner. Non, monstre infâme, ta peau ne devoit pas être blanche, elle devoit être teinte du sang des innombrables victimes qu'a fait immoler ta rage révolutionnaire. « Vous êtes la race primitive, disoit-il à tous les nègres; vous êtes le « type du genre humain; les blancs ne sont qu'une race dégénérée: « reconnoissez enfin, reprenez votre dignité, et que la race coupable « qui vous a avilis jusqu'à ce jour, vous cède enfin un pays dont « vous êtes les indigènes (*selon lui, les nègres et les hommes de couleur étoient les indigènes de Saint-Domingue*), « ou que, périssant « victime de son opiniâtreté, elle serve d'un exemple frappant à la « postérité. » N'étoit-ce pas mettre le poignard dans les mains des nègres contre les blancs ? Peu de jours après, les massacres commencèrent, et le monstre qui avoit prêché l'insurrection, voyageoit en sûreté parmi les assassins.

Parmi toutes les causes qui ont produit l'insouciance des François pour les colonies et qui ont amené leur perte, qu'on ne ressent que depuis qu'elle est consommée, il en est qu'il n'est plus permis de rappeler, depuis que le règne de la raison a succédé à celui de l'exaltation : mais aussi il est des systèmes dangereux qui s'opposeroient à leur rétablissement indispensable, si l'on ne prémunissoit contr'eux les personnes qui n'ont pas les connoissances locales nécessaires pour se défier des innovations. Un auteur, à la pureté des

intentions duquel je rends justice, mais qui lui-même est dupe de son zèle patriotique, M. de Cossigni, a proposé de cultiver les cannes à sucre en France. Il ne met même pas en question si ces cannes pourront acquérir le degré de maturité nécessaire pour produire le sel essentiel que l'on nomme sucre; et malgré les objections sages et bien raisonnées du ministre de la marine (M. Forfait), il persiste à proposer les moyens pour faire réussir ce projet dangereux dans son exécution, même lorsqu'il seroit possible. Il a été démontré, par l'expérience, que dans les contrées méridionales de la France, en Provence, où l'on avoit introduit la canne à sucre, on a été forcé d'en abandonner la culture, parce que les produits n'équivaloient pas aux dépenses de l'exploitation. Il faut partir d'un principe : une culture ne peut être avantageuse qu'autant qu'elle sera favorisée par le climat et par le sol; et j'oserois prédire la ruine de la France, et en même temps celle de nos colonies, si l'on adoptoit le faux système de planter des cannes à sucre en France, et du blé et des vignes dans les colonies. Consultons la nature; ce guide fidèle ne nous égarera jamais : *Nunquam aliud sapientia, aliud natura dicit.* Elle a désigné le pays où doivent habiter certains animaux, où doivent croître certains végétaux; changez cet ordre, tout sera bouleversé : l'animal languit ou meurt, la plante à peine végète. Il faut aux Antilles des jardins couverts pour les plantes d'Europe, afin de les soustraire aux rayons trop directs d'un soleil ardent; il faut en Europe des serres chaudes pour les végétaux des Antilles. L'Européen, en cherchant l'ombre et la fraîcheur à Saint-Domingue, a bien de la peine, malgré toutes ces précautions, à se garantir de l'influence d'un climat qui n'est dangereux pour lui que parce qu'il est Européen. L'Américain des Antilles, quelques moyens qu'il emploie pour lutter contre les frimas de l'Europe, est exposé à des maladies qu'il n'eût jamais éprouvées dans son pays natal, et périt en sa qualité d'Américain [1].

[1] Il ne faut cependant pas interpréter trop strictement la maxime, qu'il n'est pas avantageux de transporter des animaux ou des végétaux d'un climat dans un autre, et d'essayer à les y naturaliser; il est d'heureuses exceptions : parmi les animaux, il en est qui s'accommodent de tous les climats, et qui peuvent y devenir très-utiles; il est également des végétaux constitués de manière qu'ils peuvent supporter le soleil brûlant des zones torrides, et qu'ils ne craignent pas les glaces des zones tempérées. Mais souvenons-nous d'être sagement entreprenans, et ne donnons hospice aux étran-

On doit encore mettre au rang des causes les plus directes de la perte des colonies, les écrits des prétendus philosophes, entr'autres de Raynal et de Valmont de Bomare. Ah ! Raynal, dont l'éloquence captieuse présente trop souvent pour la vérité les rêves d'une imagination exaltée, je vais analyser de sang-froid les calomnies que tu as vomies contre les malheureux colons, et qui ont contribué à amener la révolution de ce pays infortuné; révolution qui a été aussi funeste aux nègres qui paroissoient en être l'objet, et dont elle a presque anéanti la race, qu'à la France dont elle a ruiné le commerce. Qu'êtes-vous, me dira-t-on, pour oser, avec une foible plume, lutter contre Raynal ? La colombe ne doit-elle pas fuir devant l'aigle ? A cela je répondrai : La beauté ne tire pas son éclat des riches vêtemens; elle brille par elle-même : telle est la vérité, dont le flambeau me servira toujours de guide. Ah ! combien est dangereux un auteur qui, fascinant nos sens, les maîtrise par les charmes de sa diction, et entraîne notre raison par la force de son éloquence ! Protée dangereux, est-ce bien le même homme ? est-ce bien Raynal qui a dérobé, dans le temple de Gnide, la palette de l'Amour et les pinceaux de la Volupté pour peindre les Balliadières de Surate ? qui de-là descend dans l'antre de Vulcain pour y forger des lances, des poignards, y allumer des torches qu'il mettra dans les mains des esclaves contre des maîtres dont la majeure partie cherchoit à adoucir leur sort, et qui les ont achetés de ces mêmes négrophiles qui jouissent sans remords du produit de ce trafic, et qui osent peut-être réclamer des colons ce qu'ils peuvent encore devoir pour l'acquisition d'une propriété dont leur système les a privés ? Je les ai vus, ces négrophiles de mauvaise foi, savourer avec volupté du café dans lequel ils avoient mis, avec profusion, ce sucre qui, selon eux, est teint du sang des malheureux Africains. Soyez donc conséquens, si vous voulez me persuader. Ah ! Raynal, si les ames, dégagées de leur enveloppe

gers, dans ces deux genres, qu'autant que le nombre en sera peu considérable d'abord, et que nous pourrons sans danger en étudier les bonnes ou mauvaises qualités avant de leur donner des lettres de naturalisation. Parmi les végétaux exotiques, un de ceux que je crois pouvoir être cultivés en France dans les parties méridionales, est le coton, mais le coton herbacé seulement, qui peut dans cinq mois produire son fruit; car, quant à toutes les autres espèces, même dans la zone torride, il leur faut sept à huit mois.

mortelle, peuvent encore être affectées de quelques passions, et qu'elles puissent en donner des signes dans la région que tu habites, ne dois-tu pas être obsédé par la foule innombrable des ombres plaintives des malheureuses victimes que ta philosophie exaltée et ton système impolitique ont précipitées dans l'abîme du tombeau. Instruit par l'expérience et détrompé à un âge plus mûr, tu as reconnu l'erreur de ton système et les malheurs qui pouvoient en dériver; tu as chanté la palinodie et fait amende honorable : mais il n'étoit plus temps, le poison fatal avoit déjà pénétré, le mal étoit sans remède.

Interprète et vengeur, si je le puis, de tous mes frères les colons des Antilles, je vais entreprendre, non de les disculper, car le plus grand nombre ne fut jamais coupable, mais de démontrer aux yeux de l'Europe combien sont peu fondés les reproches qui leur ont été faits par les philosophes. Je vais commencer par Raynal. Vérité sainte! je t'invoque et fais le serment, sur tes autels, de ne jamais marcher qu'à la lueur de ton flambeau.

« Il est des colons barbares qui, regardant la pitié comme une « foiblesse, se plaisent à tenir la verge de la tyrannie toujours levée « sur leurs esclaves [1]. » Quel homme, même d'un sens ordinaire, examinant de sang-froid et sans prévention cette inculpation ridicule, pourra se persuader qu'il se trouve dans le monde une contrée où les hommes, ne connoissant ni les sentimens d'humanité, ni l'intérêt, cette passion impérieuse, sacrifient leur bonheur et leur fortune au plaisir atroce de tourmenter sans utilité des êtres, et pour satisfaire seulement à un caprice barbare?

« Ils ne donnent, continue Raynal, que très-peu de nourriture à « ces malheureux esclaves, encore est-elle de mauvaise qualité. » Vous n'avez sans doute jamais connu de laboureur assez fou, assez ennemi de lui-même, pour priver, par spéculation ou par caprice, ses bœufs ou ses chevaux de la nourriture nécessaire, tant pour leur existence que pour réparer les pertes qu'ils font en travaillant, et, après les avoir fait jeûner, se repaître du plaisir bien extraordinaire de les frapper du matin au soir. Croyez-vous qu'avec de pareils moyens, les bœufs fussent long-temps capables de labourer? Les hommes, même les noirs, sont-ils, pour le physique, bien différens des bœufs

[1] Histoire philosophique, T. III, p. 175.

dont je viens de parler ? Et si les colons des Antilles ne donnoient à leurs nègres que très-peu de nourriture et d'une mauvaise qualité, la nature outragée ne mettroit-elle pas un terme très-court à cette manière bizarre d'agir ? et le moral affecté se joignant au physique mutilé, les nègres vivroient-ils bien long-temps ? Dans la supposition même qu'ils pussent résister à des châtimens réitérés et à une diète austère, comment pourroient-ils suffire à des travaux que vous exagérez chaque fois que vous en trouvez l'occasion ? Que tous ceux que Raynal pourroit avoir persuadés, apprennent que chaque nègre esclave, outre la portion de vivres que lui fournit l'habitation, et qui seroit suffisante pour sa subsistance, possède, en outre, un jardin, où il cultive du tabac, du riz, des giraumonts, des pois de toute espèce, dont il va les dimanches vendre une partie aux marchés des blancs dans les villes ou dans les bourgs ; preuve incontestable qu'il n'en a pas besoin. Les nègres ont, en outre, des cochons qu'ils engraissent ; ils en tuent de temps en temps, en fondent la graisse, qu'on nomme *mantegue* dans le pays, la mettent en bouteille, et la vendent ainsi aux blancs, à leurs maîtres même. Ils coupent aussi la viande par morceaux, et la vendent, soit aux nègres leurs camarades, soit aux blancs, ou bien ils en font du petit salé pour leur usage ; ils élèvent des poules, et portent aux marchés des œufs, des poulets et des chapons. J'oserois avancer qu'il n'y a pas de nègre qui, de son revenu particulier en fruits, en tabac, en légumes, en fourrages, en poules, œufs, chapons et cochons, ne se fasse un revenu annuel de plus de mille francs : il reçoit de son maître, deux fois par an, de la toile pour se vêtir lui et ses enfans. On ne peut cependant nier qu'il n'y ait des nègres pauvres, surtout ceux qui sont venus nouvellement d'Afrique ; mais comme ils n'ont pas les besoins factices des nègres créoles plus civilisés qu'eux, ils préfèrent de dormir pendant les heures où ils ne doivent point de travail à leur maître : mais ils n'éprouvent point de privations.

Si l'on en croyoit Raynal, un atelier d'esclaves nègres n'offriroit aux yeux qu'un troupeau dégoûtant de squelettes mutilés, poignardés, couverts de cicatrices, sans aucune énergie, sans vigueur, sans courage. Eh bien ! suivez ces mêmes nègres au jardin, lorsqu'ils sont à planter une pièce de cannes, qui est le travail le plus pénible qu'ils

aient jamais à faire, vous verrez des hommes vigoureux, à poitrines larges, à muscles fortement prononcés, faisant, à chaque coup de houe, trembler au loin la terre autour d'eux. Suivez-les encore quand ils sortent de ce travail le samedi au soir; ils se rendent à leurs cases, et après avoir pris un bain de propreté, ils mangent leur calalou [1], leur morue, ou leur petit salé, ou du poisson frais qu'ils auront pêché dans les heures d'intervalle des travaux; ils boivent du taffia, font leur toilette, et vont au *calenda* passer la nuit à danser. Observez-les dans leurs danses; examinez la souplesse de tous leurs mouvemens, leurs différentes attitudes, la passion et la gaîté qui règnent dans leurs chants; et si vous êtes de bonne foi, je vous demanderai si des hommes, excédés de fatigue par un travail au dessus de leurs forces, exténués par le défaut de nourriture, macérés par les coups de fouets continuels d'un commandeur féroce, peuvent se livrer à un exercice qui, outre qu'il exige des forces corporelles, n'annonce certainement pas un moral vivement affecté d'une condition à la vérité malheureuse à quelques égards, mais sur laquelle ils ne réfléchissent jamais, parce qu'étant nés dans cet ordre de choses, ils ne peuvent pas faire de comparaison.

Raynal cite, comme preuve de ce qu'il avance, le suicide, commun parmi les nègres. S'il eût habité pendant plusieurs années les Antilles, il eût su que si quelques nègres se donnent la mort, ce sont particulièrement ceux de la nation *Mina* : ils ne commettent ce suicide que peu de jours après leur arrivée dans les colonies, et lorsqu'ils sont encore incertains du sort qu'on leur prépare. Quelques-uns se persuadent que les blancs les ont achetés pour boire leur sang; d'après cela, comme ils croient à la résurrection, ils pensent, en se donnant la mort, que c'est un moyen de retourner dans leur pays. Ce ne sont donc pas, comme le dit Raynal, les mauvais traitemens de leurs maîtres qui les portent à cet excès; car on a encore un soin bien plus particulier des nègres nouvellement arrivés que des anciens, qui peuvent se pourvoir par eux-mêmes de tout ce dont ils ont besoin. Le suicide, parmi les nègres créoles, est rare, et la seule cause qui les y porte quelquefois, est la jalousie, passion beaucoup plus commune et plus exaltée dans les zones torrides. Hé ! ne voyons-nous

[1] C'est le nom d'un ragoût du pays.

pas, parmi les blancs d'Europe, des exemples trop fréquens du dégoût d'un pélerinage dans ce bas monde, dont les routes ne sont pas toujours semées de fleurs; et que seroit-ce, s'ils étoient persuadés, comme les nègres Mina, qu'ils dussent ressusciter dans un nouveau monde, où tous leurs goûts seroient flattés et leurs passions satisfaites?

« Les nègres, dit encore notre philanthrope, se vengent des mauvais « traitemens de leurs maîtres en empoisonnant leurs camarades ou « eux-mêmes : ils sont, dit-il, dès l'enfance instruits dans l'art des « empoisonnemens. » Diverses causes portent les nègres à se servir de poison : les mauvais traitemens d'un maître barbare en sont le motif le plus rare; car, aux Antilles, l'expérience apprend que plus les esclaves ont à craindre de la rigueur d'un maître sévère, et moins ils se décident à lui manquer : cela me semble dans la nature, tandis que les colons que l'on nomme gâte-nègres, parce qu'ils sont foibles à leur égard, sont presque toujours la victime des bontés mal entendues qu'ils ont pour eux. Les nègres font une grande différence entre le tyran auquel ils obéissent par crainte, l'homme humain, ferme et juste, auquel ils obéissent sans peine, et l'homme pusillanime et sans caractère, qu'ils méprisent, et de la facilité duquel ils abusent.

Je rapporterai ici une cause d'empoisonnement que l'on croira sans doute inventée à plaisir; elle n'en est pas moins vraie. Beaucoup de nègres périssoient depuis quelque temps sur une habitation; le chirurgien-médecin (car on est l'un et l'autre dans les Antilles) avertit le propriétaire que le poison en étoit la seule cause. On fait des perquisitions; enfin, on découvre le coupable, on s'en saisit : c'étoit le commandeur [1]. Il avoue tout. On lui demande la raison d'une conduite si atroce; sa réponse extraordinaire fut, qu'aimant beaucoup son maître, et en recevant tous les jours de nouveaux bienfaits, il avoit appris à regret qu'il se préparoit à partir pour la France, et qu'il avoit cherché à le rendre pauvre en empoisonnant ses nègres, pour le mettre dans l'impossibilité d'exécuter son projet. J'ai connoissance qu'un nègre domestique, fort attaché à son maître, crut lui en donner une preuve non équivoque, en empoisonnant son frère pour lui en procurer l'héritage.

[1] On nomme commandeur, le nègre qui dirige les travaux de l'habitation, d'après les ordres qu'il reçoit du maître.

En général, les empoisonnemens ne sont point aussi fréquens que veulent le persuader les philosophes, et les nègres ne sont point, comme le dit Raynal, instruits dès leur enfance dans l'art des empoisonnemens ; une remarque bien essentielle, qui prouve le contraire, c'est que par l'ouverture de plusieurs individus empoisonnés, nègres ou blancs, on a découvert que le poison étoit de l'arsénic. Si les nègres étoient si instruits dans la connoissance des plantes délétères, n'en feroient-ils pas usage plutôt que d'un poison qu'ils ne peuvent se procurer que très-difficilement ? Il est bien à désirer que le gouvernement s'oppose à l'avenir à l'introduction, dans nos colonies, de ce métal dangereux, et qui d'ailleurs n'est employé dans aucune manufacture des Antilles.

« Rien de plus affreux, continue Raynal, que la condition du noir « en Amérique. » Si ce n'est celle du blanc européen sans propriétés et sans talens, lorsqu'il est vieux, malade ou infirme : et combien sont dans ce cas-là ?

« Une cabane étroite, malsaine, sans commodités, lui sert de de- « meure. » Dans la majeure partie des habitations, les cases des nègres sont plus grandes, plus propres, plus commodes que celles d'un tiers des habitans de l'Europe. N'est-il pas du plus grand intérêt de mettre à l'abri des intempéries de l'air, des individus que le négociant vend au poids de l'or ? La paille qui couvre les cases des nègres les met dans l'été à l'abri des fortes chaleurs, bien mieux que ne feroient des tuiles, qui, une fois pénétrées par le calorique, le conservent long-temps, même jusque pendant la nuit. Elle fait aussi une couverture bien plus impénétrable aux grosses pluies d'orage, dont souvent on n'est pas garanti par les tuiles ou les ardoises ; la paille résiste bien mieux à l'impétuosité du vent, qui, une fois qu'il a soulevé quelques tuiles, les a bien vîte enlevées toutes. Enfin, la paille offre tant d'avantages, que presque tous les anciens colons, préférant la salubrité et la commodité au luxe, avoient encore, à l'époque de la révolution, la case particulière où ils couchoient couverte en paille : les feuilles du palmier chamærops remplissent parfaitement cet objet, et on ne manque pas de leur donner la préférence lorsqu'on est à même de s'en procurer.

« Les lits des nègres, dit Raynal, sont des claies plus propres à

« briser le corps qu'à le reposer. » De quoi se compose donc le fond des lits des pauvres en Europe ? n'est-il pas aussi de bois ? Combien j'en ai vus qui étoient faits de sarmens de vigne ! Vous êtes-vous occupé, philanthrope Raynal, de leur procurer une couche plus molle ? Nos nègres se servent de nattes épaisses qui les empêchent de ressentir le bois, et tous ceux qui aiment un peu leurs aises ont des paillasses de paille de maïs et des couvertures, et ils n'ont pas, comme les malheureux d'Europe, à se garantir de la rigueur des hivers.

« Quelques plats de bois, quelques pots de terre, forment l'ameu- « blement des nègres. » Quand cela seroit vrai, les paysans, les journaliers de France, enfin les Européens sans propriétés, mangent-ils dans de la porcelaine ? J'ai vu chez eux aussi des écuelles de bois, et leurs pots à soupe, quand ils en ont, sont de terre. Mais je soutiendrai que les plats de bois des nègres sont plus souvent remplis ; jamais un nègre ne se contente, même pour déjeûner, des patates délicieuses qui lui servent de pain, que je mets, pour la salubrité et le goût, beaucoup au dessus du mauvais pain noir des paysans et journaliers d'Europe ; il lui faut, en outre, ou du calalou dans son écuelle de bois, ou de la morue, ou un autre poisson frais ou salé, tandis que votre journalier, votre paysan mange le plus souvent son pain sec à déjeûner, et quel pain ! Quant à leurs meubles, tous les nègres aisés (et il ne dépend que d'eux de l'être tous) ont des coffres de bois d'acajou, bien mieux garnis que ceux des Européens sans propriété ; ils ont des chaises, de la faïence, une chaudière de fer, qui est le premier meuble qu'on leur donne.

« La toile grossière qui cache une partie de la nudité des nègres, « ne les garantit ni des chaleurs insupportables du jour, ni des fraî- « cheurs dangereuses de la nuit. » Les lois du code noir obligent l'habitant d'habiller deux fois par an ses nègres ; on donne à chaque nègre arrivant d'Afrique (où ils vont tout nus), un pantalon de grosse toile, une chemise assez longue pour lui couvrir tout le corps, et par-dessus une espèce de surtout, qu'on nomme vareuse, fait de zinga ; et s'il est destiné à aller dans les montagnes, où il fait froid, au lieu de la vareuse de zinga, on lui donne une casaque de laine et une couverture également de laine. Il a donc, quoiqu'en dise Raynal, de quoi

couvrir sa nudité toute entière et de quoi se garantir, ou des ardeurs du soleil, ou des fraîcheurs de la nuit. Mais comme la pudeur est une vertu inconnue parmi les nègres d'Afrique, ceux qui travaillent dans les plaines se débarrassent le plus souvent des vêtemens qui les gênent, et auxquels ils ne sont pas habitués. Un Européen qui les verroit dans ce moment, croiroit que c'est faute d'en avoir qu'ils sont ainsi nus : d'ailleurs, les nègres d'Afrique mettent si peu d'importance à leurs vêtemens, que plusieurs d'entr'eux les vendent. Quant aux nègres créoles, j'oserois avancer que Raynal, et la majeure partie des amis des noirs qui s'apitoyent sur le sort des nègres et sur leur nudité, n'ont jamais porté de chemises plus belles ni plus chères que celles que ces mêmes nègres portent le dimanche lorsqu'ils vont au calenda (c'est-à-dire au bal) : beaucoup d'entr'eux en ont dont la toile a coûté 18 à 20 fr. l'aune; les négresses portent à leurs têtes et autour d'elles des mouchoirs de Madras de 50 à 66 fr., des bracelets de grenats, des jupes de toile des Indes d'un grand prix; il n'est pas rare de voir ces mêmes négresses venir travailler le lundi au jardin dans cette toilette, parce qu'étant sorties du bal ou calenda trop tard, elles n'ont pas eu le temps de se déshabiller : que de choses pourroient envier bon nombre d'Européens à ce peuple noir, dont on plaint tant le sort parce qu'on ne le connoît pas!

« L'Europe retentit, depuis un siècle, des plus saines, des plus « sublimes maximes de la morale : la fraternité de tous les hommes « est établie de la manière la plus touchante dans d'immortels écrits. » Cela est vrai; mais malheureusement cette morale si sublime n'existe que dans vos livres : la preuve en est trop récente pour qu'il soit besoin de la citer.

« Ce ne sont pas les nègres qui refusent de se multiplier dans les « chaînes de l'esclavage, c'est la cruauté de leurs maîtres qui a su « rendre inutile le vœu de la nature; ils exigent des négresses des « travaux si durs pendant et après leur grossesse, que leur fruit, ou « n'arrive pas à terme, ou survit peu à l'accouchement. » Si, au lieu de s'en rapporter à des mémoires faux ou exagérés, Raynal eût fait un voyage aux Antilles, il auroit vu que les négresses grosses étoient ménagées, qu'on ne leur donnoit jamais à faire de travaux qui fussent

dans le cas de nuire à leur fruit; elles alloient au jardin une heure plus tard et en sortoient une heure plutôt, ainsi que celles qui étoient déjà accouchées, lesquelles ne venoient au travail que deux mois après leur accouchement; et pour les encourager à avoir soin de leurs enfans (qui devoient faire la richesse du colon), on donnoit à chaque négresse 66 fr. lorsque son enfant avoit passé dix jours, époque critique pendant laquelle il périt une partie des nouveaux-nés d'une maladie que l'on nomme mal de mâchoire ou tétanos, espèce de spasme. Outre cela, quand une négresse avoit six enfans vivans, on lui donnoit sa liberté sur l'habitation, et une exemption de tous autres travaux, afin qu'elle pût prendre soin de ses enfans. Dans beaucoup d'anciens ateliers, les naissances égalant les mortalités, on n'avoit pas besoin d'acheter des nègres d'Afrique.

« L'Amérique est peuplée de colons atroces qui, usurpant inso-
« lemment le droit des souverains, font expirer, par le fer ou par
« la flamme, les infortunées victimes de l'avarice. » Voilà donc un peuple entier transformé en autant de bourreaux ! Ne semble-t-il pas qu'il y ait sur chaque habitation des échafauds toujours dressés, des bûchers toujours prêts à dévorer des victimes innocentes ? Le maître seul est coupable : calomniateur exalté, que doit-on penser de celui qui toujours suppose le crime ? Crois-tu pouvoir persuader qu'il se trouve et en grand nombre, comme tu le dis, des hommes assez dénaturés, assez ennemis de leurs propres intérêts, pour détruire, pour le plaisir atroce de satisfaire leur caprice, des esclaves devenus si chers par la cupidité des négocians d'Europe. La loi défend aux colons de faire justice capitale sur leurs habitations; mais cette même loi a cru devoir tolérer dans sa sagesse (ce qui paroît un abus à Raynal) que le châtiment fût infligé sur le lieu même du délit, afin de retenir les autres nègres par un exemple plus frappant. Quel est le magistrat du pays qui ne sache, par expérience, qu'il n'existe point de colons assez dénaturés pour faire périr un esclave pour un crime imaginaire? Quiconque, noir ou blanc, libre ou esclave, a tué ou empoisonné, ne mérite-t-il pas la mort ? que le coupable la subisse sur l'habitation où il a commis le crime, ou sur une place publique dans une ville, qu'importe ? Voilà les seuls crimes pour lesquels on fasse subir la peine de mort, et ces crimes, quoiqu'en dise Raynal,

sont très-rares. J'ai habité les colonies pendant dix-sept ans, je n'ai eu connoissance que de deux exemples de nègres empoisonneurs qui ont été exécutés sur des habitations. Il n'est pas étonnant que celui qui met le poignard dans les mains des esclaves, qui leur prêche la révolte contre leurs maîtres, qui autorise tous leurs forfaits et leur conseille le meurtre; il n'est pas étonnant, dis-je, qu'il présume cet attentat très-fréquent. Comment Raynal ne légitimeroit-il pas la révolte de l'esclave contre son maître, lorsqu'il dit aux colons : « Im-« plorez l'assistance de la métropole, à laquelle vous êtes soumis; et « si vous en éprouvez un refus, rompez avec elle : c'est trop d'avoir à « supporter à la fois et la misère et l'indifférence. » Ah ! philosophe dangereux; il y avoit, dans le temps que vous avez écrit, une Bastille, et vous étiez libre !

« Pourquoi les esclaves, plus heureux (disent les colons) dans les « Antilles que dans leur patrie, soupirent-ils pour y retourner ? » Argument spécieux, qui tombe par le fait. Il n'est pas douteux que tant que les nègres nouvellement arrivés à Saint-Domingue, seront dans l'incertitude du sort qui les attend, ils ne désireront tous de retourner dans leur pays. Consultez ces mêmes nègres deux ans après, il n'y en aûra pas un sur cent qui veuille échanger l'esclavage de Saint-Domingue pour sa condition passée en Afrique, à moins qu'il n'ait pour maître un négrophile détrompé : la preuve en sera bien évidente, lorsque l'on saura que des maîtres mécontens d'un nègre, le menaçoient, pour lui faire peur, de le renvoyer dans son pays.

« Il ne seroit pas même peut-être impossible d'obtenir les pro-« ductions coloniales par des mains libres. » Raynal entend-il parler des Européens transportés dans les Antilles ou des nègres affranchis ? L'expérience nous a démontré que l'Européen d'une constitution forte supporte beaucoup moins ce climat que celui d'un tempérament délicat, humide, telle que la constitution des femmes et des enfans, qui se prête volontiers aux impressions d'un climat nouveau. Quant aux nègres affranchis, j'en appelle à l'expérience de ceux qui ont connu Saint-Domingue et la quantité de ses productions avant l'affranchissement des esclaves et depuis cette époque.

« Craindroit-on qu'en donnant la liberté aux nègres, la facilité « de subsister sans agir sur un sol naturellement fertile, de se passer

« de vêtemens sous un ciel brûlant, plongeât les hommes dans l'oi-
« siveté ? » Oui, sans doute, on doit le craindre, et l'expérience l'a démontré. Quoi ! les mêmes nègres qui n'étoient dans l'Afrique leur pays qu'un peuple vagabond, guerrier par occasion, vivant de chasse et de pêche, changeront tout-à-coup et sans raison leurs habitudes, formeront une nation agricole et commerçante, qui obéira aux besoins factices, effet d'un luxe qu'elle n'a jamais connu ? Vous comparez ces Africains aux habitans de l'Europe, qui, dites-vous, ne se bornent pas aux travaux de première nécessité ; mais existe-t-il des travaux de seconde nécessité pour celui qui n'en connoît pas même de première ? Est-ce bien Raynal, homme de génie, qui met sur la même ligne un peuple sauvage habitant la zone torride, et un peuple civilisé dans une zone froide ou tempérée ? Que deviendroit l'Européen, s'il cessoit de déchirer péniblement le sein de la terre pour en retirer sa nourriture et ses vêtemens ? Où trouveroit-il, pendant quatre ou cinq mois que cette même terre est gelée ou couverte de neige, de quoi alimenter une famille d'autant plus malheureuse, que le besoin de manger n'est pas le seul tourment dont elle est affectée ? Le froid, ce mal-être insupportable, inconnu à l'Africain, ne force-t-il pas l'Européen à élever des troupeaux, qui lui fourniront de la laine que la nécessité seule, mère de l'industrie, lui a appris à travailler pour s'en faire des vêtemens ? Qui pourra y contraindre l'Africain ? La chaleur dévorante de son climat le porte le plus souvent à rejeter de minces vêtemens qui lui deviennent à charge. Peut-il souffrir de la faim dans un pays où la nature, en portant l'homme à l'indolence, lui prodigue ses dons sans qu'il ait presque besoin de les demander ? Quelques bananiers, qui rapportent en toute saison, et pour ainsi dire sans culture ; quelques cocotiers qui, une fois semés, n'exigent aucuns soins ; quelques plantes de manioc ; du riz et du maïs, dont les récoltes ne manquent presque jamais et exigent peu de travail ; la chasse, la pêche très-abondante, tout cela ne suffit-il pas à un peuple qui ne connut jamais que les besoins naturels ? Enfin, je vous demanderai pourquoi ce peuple africain, auquel vous prenez tant d'intérêt, ne fait pas dans son pays ce que vous prétendez qu'il fera dans les Antilles après son affranchissement ? Avant que les Portugais, les Anglois, les François fussent allés en

Afrique acheter des esclaves, quels étoient les mœurs des nègres, leurs lois, leur commerce, leur industrie, leur agriculture, enfin qu'étoit leur pays ? ce que seroit Saint-Domingue, s'ils en devenoient maîtres.

« N'est-il pas avilissant pour l'humanité de se servir, pour punir « des hommes, du même fouet dont on se sert pour les bêtes de « somme ? » Lorsque les circonstances rassemblent dans un même lieu un grand nombre d'hommes non civilisés, qui ne doivent et ne peuvent connoître les obligations sociales et morales, ne faut-il pas employer des moyens pour que le plus foible ne devienne pas la victime du plus fort, que le plus borné ne soit pas dépouillé par le plus rusé? Quels moyens employez-vous, philanthrope de mauvaise foi, pour réprimer le crime dans vos sociétés civilisées d'Europe ? Que votre cheval, votre bœuf, votre mouton, vous soient ravis; que votre domestique, abusant de la confiance que vous avez mise en lui, vous dérobe un couvert d'argent, une pièce de monnoie d'une médiocre valeur, s'il dépend de vous de connoître le coupable et de vous en emparer, que faites-vous ? vous le livrez sans pitié à la justice, et vous y êtes forcés pour maintenir l'ordre social. Qu'est-ce qui arrivoit à ces malheureux dans le temps que Raynal écrivoit ? Ils étoient condamnés à mort : les lois d'aujourd'hui, moins sévères, les condamnent à être marqués sur l'épaule d'un caractère ineffaçable d'infamie pire que la mort, à être fouettés en public, et à passer dans les fers plusieurs années, quelquefois le reste de leur vie; supplice d'autant plus affreux, qu'il est infligé dans un pays où l'opinion publique est comptée pour beaucoup. Dans ces mêmes cas, quand des nègres ont volé à leurs maîtres un bœuf, un mouton; à leurs camarades, un cochon, des poules, de l'argent même, que leur arrive-t-il ? on leur donne le fouet. De quel côté est la rigueur, la barbarie? Le fouet du commandeur nègre est-il plus avilissant que le fer et les verges du bourreau blanc? et le nègre qui ne se croit pas déshonoré en volant son maître et ses camarades, se croira-t-il avili par quelques coups de fouet? Mais, me direz-vous, ce n'est pas toujours pour des vols que les nègres reçoivent des coups de fouets: j'en conviens; mais dans un climat où l'homme est naturellement porté à l'indolence, à la paresse, il faut bien, lorsque la raison ne

peut se faire entendre, que la crainte du châtiment soit un stimulant; et ne vaut-il pas mieux se servir du fouet que de la prison, qui priveroit le maître du travail de ses esclaves, et où ceux-ci resteroient volontiers pour se soustraire à toute espèce de travaux? Que Raynal ne vienne pas me demander de quel droit un homme en peut forcer un autre au travail : je vais copier mot à mot ce qu'il dit à cet égard pour les Européens.

« Les pays prétendus policés du globe sont couverts d'hommes pa-
« resseux, qui trouvent plus doux de tendre la main dans les rues
« que de se servir de leurs bras dans les ateliers : certes, notre dessein
« n'est pas d'endurcir les cœurs; mais nous prononcerons, sans ba-
« lancer, que ces misérables sont autant de voleurs du véritable
« pauvre, et que celui qui leur donne des secours se rend leur com-
« plice. La connoissance de leur hypocrisie, de leurs vices, de leurs
« débauches, de leurs nocturnes saturnales, affoiblit la commisération
« qui est due à l'indigence réelle. On souffre sans doute à priver un
« citoyen de sa liberté, la seule chose qu'il possède, et d'ajouter la
« prison à la misère; cependant, celui qui préfère la condition ab-
« jecte de mendiant à un asyle où il trouveroit le vêtement et la
« nourriture à côté du travail, est un vicieux qu'il faut y conduire
« par la force [1]. » Voilà donc l'apôtre de la liberté des nègres qui, s'érigeant en souverain, prononce l'esclavage du blanc européen, qu'il prétend que l'on force au travail ou que l'on traîne en prison, lorsque trop foible ou trop paresseux, il tâche de gagner sa vie d'une manière plus douce, en cherchant à exciter la commisération publique! D'après notre philosophe, les nègres seront moins vicieux que les blancs; ils se porteront d'eux-mêmes à travailler sans y être contraints; les vices qu'il attribue à l'Européen leur seront étrangers; point d'hypocrisie, point de débauches, point de nocturnes saturnales : ah! Raynal, que n'avez-vous passé quelques années parmi ces frères si parfaits, vous eussiez vu, par vous-même, qu'en fait de vices, de paresse, d'hypocrisie, de débauches, de nocturnes saturnales, les Européens que vous citez, quelque corrompus que vous les supposiez,

[1] Dans ce passage, Raynal, sans s'en douter, fait le tableau le plus ressemblant possible du peuple nègre, et met, sans le vouloir, le remède à côté du mal, à quelques modifications près.

peuvent venir prendre des leçons et se perfectionner dans ce genre parmi les nègres vos protégés. Le nègre Toussaint, homme extraordinaire dans sa caste, doué d'une profonde politique et d'une grande connoissance du caractère de ses frères les nègres, a bien senti que s'il ne les contraignoit au travail par la voie de la rigueur, ils se livreroient à tous leurs vices, surtout à la paresse, et qu'il s'en suivroit une anarchie affreuse et une famine qui les détruiroit tous; aussi fit-il des lois très-sévères sur le travail, et ceux qui s'y refusoient étoient passés par les verges, supplice pire que le fouet; car ces verges étoient d'acacies garnies d'épines longues et poignantes; dont les blessures, dans un pays chaud, étoient presque toujours suivies d'un spasme mortel. Le féroce Dessaline, qui pour lors étoit inspecteur-général des cultures, a fait de ma connoissance fusiller plusieurs commandeurs, pour n'avoir pas été assez sévères envers les nègres, et pour n'avoir pas fait mettre en culture autant de terres que le nombre de nègres travaillant le comportoit : pourtant ces mêmes nègres avoient le quart des revenus des terres qu'ils cultivoient. Ceux qui ne connoissent pas le caractère du nègre, doivent naturellement penser que cette portion de revenu qui, dans les sucreries, est considérable, auroit dû être un stimulant puissant pour les porter à travailler davantage, puisqu'ils n'avoient rien autrefois dans ces mêmes revenus. Je l'aurois certainement cru moi-même, si je n'eusse été, pendant plusieurs années, témoin que depuis l'époque où ils ont commencé à partager les revenus, le produit des terres a diminué des deux tiers. D'après cette expérience, j'oserois avancer que si, au lieu de donner aux nègres le quart des revenus, on leur eût dit : « Vos « maîtres sont dépossédés, vous êtes les propriétaires des habitations; « tous les produits vous appartiendront désormais : redoublez donc « d'activité, afin d'en augmenter la somme », et qu'on les eût livrés à eux-mêmes, au bout de six mois, la culture du sucre, du café, du coton ou indigo, eût été totalement abandonnée; que chaque nègre (si toutefois il en eût resté sur l'habitation) se seroit borné à choisir un petit coin de terre, où il auroit semé un peu de tabac, quelques pieds de maïs, planté un peu de manioc, quelques touffes de bananiers; que ce jardin auroit été d'une très-petite étendue et infecté de mauvaises herbes, qu'il n'auroit pas même pris la peine de sarcler.

Bientôt la guerre s'allumeroit entr'eux; ils se disputeroient pour une femme, pour le coin de terre qu'ils auroient choisi. Voilà le nègre livré à lui-même, voilà l'homme de la nature dans les pays chauds; quelques racines, quelques fruits sauvages, la chasse, la pêche, le nourrissent sans beaucoup de peines; le climat ni la pudeur ne le forcent point à se vêtir; il se contente d'une simple natte de joncs ou de quelques feuilles de bananier, qu'il étend sur la terre, pour y jouir d'un sommeil que l'ambition ne troubla jamais : c'est dans cet état que le nègre fait consister sa liberté et son bonheur [1].

Je reviens à Raynal. Il existe donc, selon lui, sur la terre une race d'hommes qui fait consister son bonheur à tourmenter continuellement, à poignarder, à brûler des êtres déjà malheureux par leur condition; qui sacrifie même son intérêt particulier à ce plaisir barbare, et qui, pire que les tigres qui cessent d'être féroces lorsque leur faim est assouvie, ne laisse pas un instant de relâche aux victimes de sa férocité : et cette race est celle des colons des Antilles! Quel est l'homme sensible qui ne reculera pas d'horreur à l'aspect d'un pareil tableau? Pourtant il n'est pas achevé; Valmont de Bomare va y donner le dernier coup de pinceau.

« Quelquefois, dit-il, des maîtres impitoyables et barbares, en « visitant leurs hôpitaux, se font un jeu atroce de poignarder, parmi « leurs nègres, les malades mutilés ou trop vieux, pour éviter les « frais de leur traitement ou de leur nourriture [2]. » La plume tombe de mes mains, et je ne sais si je dois répondre à une pareille

[1] Nous avons sous les yeux à Saint-Domingue un exemple de ce qu'est l'homme, même blanc, lorsqu'il n'est pas stimulé par des besoins renaissans et factices : la partie espagnole, qui a été cédée à la France, étoit occupée par soixante ou quatre-vingt mille habitans, tant européens que créoles, sans compter les nègres esclaves ou libres: que faisoient-ils? ils passoient les journées entières, pendant toute leur vie, à se balancer dans un hamac, à y dormir, à y fumer du tabac; leurs lits étoient des cuirs de bœufs, sans autre préparation que d'être desséchés au soleil. Ceux qui avoient le plus d'énergie, alloient quelquefois dans les bois avec une meute de chiens pour y chasser des cochons marrons, dont ils font dessécher la chair au soleil, parce que toute autre préparation entraîneroit trop de soins. Ils ne connoissoient point l'usage du pain et du vin, et pourtant ces hommes si indolens possédoient une étendue immense d'une terre vierge, dont le sein ne demandoit qu'à être légèrement caressé pour être d'une fécondité sans exemple.

[2] Valmont de Bomare, Dictionnaire d'histoire naturelle, édition in-4°., tome V, p. 267, article Nègre.

calomnie. Oui, j'y répondrai, et ne craindrai pas de confondre un auteur qui a beaucoup d'autres titres à l'estime publique. Valmont de Bomare dit lui-même qu'on se refuse à croire un pareil calcul d'intérêt. Se croit-il donc innocent, lui, d'avoir propagé, dans ses écrits, une pareille atrocité sans pouvoir en donner de preuves? Comment n'a-t-il pas senti les conséquences funestes d'une telle inculpation? Supposé même qu'il eût existé un colon assez scélérat pour s'être rendu coupable d'un crime qui n'a point de nom, un exemple suffit-il pour accuser tous les autres? J'ai eu connoissance qu'en France un fils dénaturé avoit osé porter ses mains sacriléges sur l'auteur de ses jours; tous les François, d'après cela, doivent-ils être réputés parricides?

Suivons M. de Valmont; il vient de peindre les colons, il ne quittera pas le pinceau sans avoir esquissé le portrait des nègres, qui ne sera pas plus flatté que celui des blancs, colons des Antilles. « La « laideur et l'irrégularité de la figure caractérisent l'extérieur du nè- « gre; les négresses ont les reins écrasés et une croupe monstrueuse, « ce qui donne à leur dos la forme d'une selle de cheval. Les vices les « plus marqués semblent être l'apanage de cette race. La paresse, la « perfidie, la vengeance, la cruauté, l'impudence, le vol, le men- « songe, l'irréligion, le libertinage, la malpropreté et l'intempérance, « semblent avoir étouffé chez eux tous les principes de la loi naturelle « et les remords de la conscience; les sentimens de compassion leur « sont presqu'inconnus : seroient-ils un exemple terrible de la cor- « ruption de l'homme abandonné à lui-même? L'on peut, jusqu'à « un certain point, regarder les races des nègres comme des nations « barbares, dégénérées ou avilies; leurs usages sont quelquefois si « bizarres, si extravagans et si déraisonnables, que leur conduite, « jointe à leur couleur, a fait douter pendant long-temps s'ils étoient « véritablement des hommes issus du premier homme comme nous, « tant leur férocité et leur animalité les font, en certaines circons- « tances, ressembler aux bêtes les plus sauvages : on a vu de ces « peuples se nourrir de leurs frères et dévorer leurs propres enfans. »

Après avoir dépeint les nègres sous ces couleurs affreuses, le sensible Valmont dit plus bas : « Ce sont nos frères, nos semblables. » Comment trouvez-vous la comparaison et la fraternité? Ces nègres

ont pourtant, selon lui, une vertu; « c'est de sacrifier avec patience « leur vie et leurs travaux aux besoins de leurs maîtres, sans attirer « sur eux la même pitié qu'on a pour les bêtes de somme que l'on « fait travailler. » J'ai déjà réfuté cette inculpation qui tombe d'elle-même; car si la nature se tait, l'intérêt commande. Mais si les nègres ont tous les vices que vous leur supposez, ne sont-ils pas au dessous des bêtes de somme? Soyez donc conséquent; et si vous voulez apitoyer sur le sort de ces malheureux, n'en faites donc pas des monstres dont vous exagérez les vices, et auxquels vous supposez tous ceux qu'ils n'ont pas?

Quel charmant pays à habiter, que celui qui renferme des colons blancs tels que les peint Raynal, et une race dégénérée telle que Valmont de Bomare dépeint la race nègre! Ah! messieurs les philosophes, si, au lieu d'écrire dans vos cabinets d'après des mémoires ou faux ou exagérés, vous eussiez voyagé aux Antilles, vous sauriez que la majeure partie des colons étoient plutôt les pères de leurs nègres que leurs maîtres; vous eussiez trouvé chez ces colons tant calomniés une noble et généreuse hospitalité, dont on ne voit point d'exemple en Europe. Ce n'est qu'aux Antilles qu'on trouvoit des hommes qui venoient au devant des Européens sans fortune, leur offrir et leur donner les moyens d'en acquérir une, leur céder la jouissance d'une petite terre, leur avancer de l'argent, ou les cautionner pour l'achat de quelques nègres pour commencer leur établissement. Combien citeroit-on d'exemples pareils en Europe [1]?

[1] J'avoue de bonne foi (pour justifier, jusqu'à un certain point, l'animadversion des François contre les colons des Antilles) que, d'après la lecture de l'histoire philosophique de Raynal, à l'article qui concerne l'esclavage des nègres, et la conduite atroce des blancs à leur égard; d'après ce qu'a écrit Valmont de Bomare sur le caractère de ces mêmes colons, si je n'eusse pas passé seize ans dans les colonies, j'aurois cru voir, dans chaque habitant blanc de Saint-Domingue, le bourreau d'un nègre. Combien ne doivent donc pas être circonspects les historiens qui n'ont pas vu par eux-mêmes, qui écrivent d'après des mémoires fournis ou par des personnes prévenues, ou qui, ayant resté peu de temps dans les Antilles, ont pu être témoins de quelque châtiment dans lequel elles ont cru ne voir que le caprice du maître! J'accorde même qu'ils ne se soient pas trompés: doit-on, d'après un exemple, juger du caractère de tous les colons? Si quelques habitans faisoient infliger des châtimens trop rigoureux pour le délit, la faute en étoit aux magistrats, qui devoient sévir contre le colon qui ne se conformoit pas aux sages ordonnances du code noir. J'ai eu connoissance qu'un colon trop sévère, peut-être injuste et cruel envers ses nègres, avoit eu ordre de quitter la colonie, et avoit été déclaré incapable

Ce qui a encore beaucoup contribué à rendre les colons de Saint-Domingue odieux en France, c'est que plusieurs François sont dans la fausse persuasion que Toussaint-Louverture n'étoit conduit et n'agissoit que par les conseils des blancs; funeste erreur, d'autant plus difficile à détruire, qu'on ne se figure pas aisément qu'un nègre, qui n'avoit reçu qu'une très-mince éducation [1], et qui devoit tout à la nature, fût assez versé dans la politique et eût une connoissance suffisante du caractère des blancs, des mulâtres et des nègres, pour s'être servi avantageusement de tous pour les tromper ou les détruire

de régir son habitation. Que l'on fasse exécuter ponctuellement les lois du code noir, tout ira bien, et pour les intérêts de l'humanité et pour ceux des colons.

En cherchant à réfuter les calomnies des Raynal, des Valmont et autres philosophes négrophiles, à Dieu ne plaise que je veuille m'ériger en apôtre de l'esclavage; je voudrois que la race humaine noire, blanche, jaune ou rouge, fût assez raisonnable pour vivre en société, en en remplissant par devoir, par intérêt ou par raisonnement, toutes les obligations morales, sans qu'il fût besoin de lois contre l'injustice, de punitions contre le crime. Mais ne fais-je pas une supposition purement gratuite? Né avec une ame sensible, je me suis attristé plus d'une fois sur la condition malheureuse des hommes de toutes les couleurs, de tous les pays, qui sont tous plus ou moins voués, les uns à l'esclavage physique ou naturel, les autres à l'esclavage moral ou social. Quel est celui qui, réunissant le plus de connoissances dans l'histoire de ce bas monde, pourra citer une époque, un pays où l'homme non civilisé, foible ou ignorant, n'a pas toujours été l'esclave du plus fort ou du plus rusé? Qu'il cite une contrée où l'homme civilisé, vivant en société, et voulant jouir de tous les avantages attachés à cet ordre, qui en apparence est le plus parfait, puisse dire : Je suis libre. Quiconque reconnoît un chef suprême, se soumet à toutes les lois qui émanent de cette puissance: il cesse donc d'avoir une volonté, il renonce à lui-même, puisqu'il doit le sacrifice de son sang lorsqu'il s'agit de l'intérêt de ce chef ou de celui du corps social dont il est membre. Où est donc sa liberté? L'esclavage, soit moral, soit naturel, a donc toujours existé, et ce qui a toujours existé ne doit-il pas être regardé comme étant dans l'ordre naturel? Cette vérité est affligeante, j'en conviens. Constantin rendit une loi par laquelle tous les esclaves qui se feroient chrétiens, acquerroient par-là leur liberté; cette loi, dictée par l'imprudence et le fanatisme, doit pour jamais servir d'exemple, et prouver qu'une grande innovation est toujours un grand danger, et que les droits primitifs de l'espèce humaine (droits bien imaginaires et qui ont fait couler beaucoup de sang) ne peuvent et ne doivent pas toujours être les fondemens de l'administration. Cette loi de Constantin ébranla l'état, en enlevant aux grands propriétaires les bras qui faisoient valoir leurs domaines, et qui par-là se trouvoient réduits à la plus affreuse indigence. Quelle ressemblance avec l'affranchissement subit des nègres de Saint-Domingue! Cette loi irréfléchie, plutôt fille de l'exaltation et de la jalousie que de la philanthropie, n'a-t-elle pas entraîné les plus grands malheurs? En ruinant les colons de Saint-Domingue, n'a-t-elle pas anéanti le commerce de France, tari les sources de la fortune pour un tiers des Européens malheureux?.....

[1] Il n'avoit appris qu'à lire et à écrire, ce qu'il faisoit même médiocrement.

successivement les uns par les autres; pour avoir paru servir plusieurs gouvernemens, et les avoir tous joués. Cet homme extraordinaire, surtout dans cette caste, commença par trahir son parti, et prit du service chez les Espagnols pour combattre la république françoise, et s'opposer à la liberté des nègres ses frères : dans la suite, il a bien prouvé qu'il n'avoit jamais eu pour but leur bonheur. Les Espagnols le firent général, ainsi que deux autres nègres, nommés Jean-François et Biassou : ce furent ces trois généraux qui, avec une armée d'environ trois à quatre mille nègres, vinrent attaquer les Gonaïves, la Petite-Rivière et les Vérettes; ils se firent précéder d'une proclamation, par laquelle ils disoient venir, avec la torche et le poignard, pour forcer les colons à se ranger sous les drapeaux de sa majesté catholique; que si l'on se rendoit volontairement, on pouvoit compter sur une protection puissante; que, sans cela, tout seroit mis à feu et à sang. Cette proclamation étoit signée : *Toussaint-Louverture*, *généralissime des armées de sa Majesté Catholique*. Le peu de forces qui se trouvoient alors dans ces trois paroisses, les obligea de recevoir la loi du vainqueur; et l'armée de Biassou, composée d'environ 1500 nègres, fit son entrée triomphante à la Petite-Rivière. Ce spectacle, dont je fus témoin, étoit aussi ridicule qu'affligeant; presque tous ces nègres étoient couverts de haillons, auxquels étoient attachées des croix de Saint-Louis, déplorables dépouilles des blancs qui avoient été les victimes de leur férocité dans la partie du nord ; ils avoient jusqu'à des cordons bleus, et affichoient l'aristocratie la plus prononcée, agissant au nom du roi, dévouant à la mort tous ceux, blancs ou noirs, qui oseroient même prononcer le nom de république. Cet état de choses ne fut pas de longue durée; Toussaint, ayant entendu parler du rapprochement de la République françoise avec l'Espagne, ayant sans doute déjà prémédité le projet audacieux de s'emparer de Saint-Domingue et d'en devenir le chef, sut fasciner les yeux du gouvernement françois, en faisant égorger toutes les garnisons blanches espagnoles qui se trouvoient sur le terrein conquis, et s'empara de tous les postes au nom de la France, à laquelle il paroissoit vouloir les offrir, en expiation des hostilités qu'il avoit commises contre elle. Ce trait d'une politique raffinée ne manqua pas son effet; la République françoise investit Toussaint du titre pompeux de général en chef de l'armée de

Saint-Domingue, et ne vit plus en lui qu'un moyen puissant d'avoir dans les nègres qui étoient à sa dévotion, une force redoutable à opposer aux Anglois qui s'étoient déjà emparés d'une partie de l'île, et menaçoient d'envahir le reste. Toussaint, revêtu de ce caractère qui favorisoit singulièrement ses projets, ne s'occupa plus que de chasser les Anglois des cantons qu'ils avoient conquis. Après avoir fait, pendant près de trois ans, des tentatives infructueuses, dans lesquelles il perdit considérablement de nègres; désespérant d'en venir à ses fins par la voie de la force, il se décida à employer la ruse. Il proposa aux Anglois d'évacuer l'île, aux conditions qu'il feroit un traité de commerce exclusif avec eux, qu'il déclareroit l'indépendance de la colonie, et qu'il leur laisseroit la possession du môle Saint-Nicolas, la plus forte place de Saint-Domingue. Les Anglois qui n'avoient eu d'autre but, en venant à Saint-Domingue, que la perte de cette belle colonie, ou en la faisant détruire par la guerre, ou en la portant à se détacher de la métropole, acceptèrent avec d'autant plus de plaisir les propositions de Toussaint, que la conservation des cantons qu'ils avoient conquis leur coûtoit des sommes énormes, et que leur but principal étoit rempli, si l'indépendance étoit déclarée. Il paroît que le général anglois qui conclut le traité avec Toussaint, avoit carte blanche de la part de son gouvernement, et qu'il prit sur lui d'évacuer Saint-Domingue : la preuve en est qu'il est arrivé des troupes de l'Angleterre au môle Saint-Nicolas après cette évacuation et pendant qu'on la faisoit. Cette opération n'a donc point été ordonnée par la métropole, ni forcée par les armes des nègres; car Toussaint qui, peu de temps avant, avoit fait attaquer les Anglois presque dans tous les postes en même temps, avoit été repoussé partout avec perte.

Toussaint ne fut pas de meilleure foi avec les Anglois qu'il ne l'avoit été avec les Espagnols, et qu'il ne le sera par la suite avec les François. Les Anglois voulurent, d'après un article du traité, s'emparer de la ville du môle, et furent reçus à coups de canon. Il ne resta plus à Toussaint qu'à chercher des moyens de tromper aussi le gouvernement françois, et certes il étoit trop politique pour faire part de ses desseins aux blancs de Saint-Domingue. Il répétoit souvent que si son bras gauche pouvoit se douter de ce que faisoit son

bras droit, il le feroit couper. Ce n'est pas qu'il ne consultât quelquefois certains blancs, non pour suivre leurs avis dont il devoit naturellement se défier, mais pour connoître l'opinion publique et la faire tourner à son profit. Il parloit presque toujours par proverbes, comme Sancho Pança, avec lequel il avoit d'ailleurs beaucoup de rapports : il prétendoit qu'un nègre qui confioit un secret à un blanc, *donnoit du beurre à garder à un chat.* Beaucoup de François sont encore dans la fausse persuasion que l'on eût sauvé Saint-Domingue, en en laissant le commandement à Toussaint : c'est une grande erreur; la perte de cette colonie pour la France étoit évidente depuis plusieurs années; et si la métropole ne s'est pas aperçue que Toussaint s'étoit emparé de cette belle possession, c'est qu'elle a été constamment trompée par les délégués dans lesquels elle avoit placé sa confiance. Les uns, de bonne foi, mais n'ayant point les connoissances locales, ont été dupes de leur zèle patriotique; et les autres, bien instruits, ont sacrifié à leur intérêt particulier ou à leur opinion, celui de la France. J'ai connu tous les blancs qui ont approché Toussaint; pas un n'étoit capable de lui donner des leçons; en fait de politique, il les laissoit bien loin derrière lui.

Depuis mon retour en France, j'entends souvent raisonner ou plutôt déraisonner sur Saint-Domingue; et ceux qui en parlent avec le ton le plus décisif, ou n'y ont jamais été, ou n'y ont resté que quelques mois, et dans un temps de guerre, où l'on ne pouvoit plus juger de rien. Ils ne peuvent donc avoir aucune idée, ni de ce qu'étoit Saint-Domingue, ni de ce qu'il peut être [1]. Il est constant que Toussaint vouloit qu'il n'y eût de blancs que dans les villes, et tous les massacres des infortunés colons qui ont été commis en différens quartiers, n'étoient exécutés que par ses ordres. Par une politique raffinée, il les mettoit sur le compte de ceux des généraux nègres qui l'offusquoient, afin d'avoir un prétexte pour s'en défaire. Ainsi, après le massacre des blancs du Limbé, il fit mitrailler le général Moyse son

[1] Je compare ces François à un capitaine de navire qui, après un voyage à Canton, voudroit donner l'histoire des lois, des mœurs et du gouvernement des Chinois. Je refuse même des connoissances locales à tous les colons qui ont resté en France pendant la révolution; ils n'ont connu les nègres que dans l'esclavage, et un esclave ne peut être connu; il faut les avoir étudiés pendant leur servitude et après leur affranchissement.

neveu, qui paroissoit tenir pour la République françoise, et qui prenoit trop d'ascendant sur les nègres de la partie du nord. Par ce moyen, Toussaint se défaisoit d'un concurrent qu'il craignoit, et trompoit le reste des blancs, dont il paroissoit, par cette mesure, vouloir la conservation.

Quelques François ont porté la calomnie contre les colons de Saint-Domingue, jusqu'à dire qu'ils étoient de connivence avec Toussaint pour ne pas recevoir les François de la métropole. L'atrocité de cette calomnie n'est-elle pas démontrée par l'ordre que donna Toussaint, lors de l'arrivée de l'armée françoise, de massacrer tous les blancs sans exception? ordre qui n'a été que trop bien exécuté dans plusieurs quartiers. Christophe qui commandoit au Cap, fut le seul des généraux nègres rebelles à la France qui ne mît pas cet ordre à exécution. Le général Laplume en fit autant dans le sud de l'île, avec cette différence que ce dernier resta toujours fidèle à la métropole. La couleur blanche n'étoit pas la seule dévouée à l'extermination par Toussaint; il craignoit les hommes de couleur, qui dans le fait étoient pour les nègres des ennemis plus redoutables que les blancs, par la plus grande connoissance qu'ils avoient de leur caractère, de leurs habitudes, de leurs retraites; qui étoient sobres comme les noirs, capables de supporter les fatigues les plus fortes, de les suivre dans les montagnes les moins accessibles; en général, plus braves et plus instruits qu'eux. Aussi Toussaint leur avoit-il déclaré une guerre à mort; il en fit fusiller ou noyer plus de six mille dans la partie du sud et de l'ouest; et par un raffinement de politique, il prenoit pour prétexte que ces hommes de couleur avoient formé une conjuration contre les blancs. Par cette fausse inculpation, il se défaisoit de ses ennemis et rassuroit les blancs, qu'il avoit intérêt de tromper et besoin de garder encore pendant quelque temps, et en même temps les indisposoit contre les hommes de couleur et empêchoit la réunion sincère de ces deux classes qu'il redoutoit toujours. Il n'avoit pas tort en cela; car il est hors de doute que si les blancs et les hommes de couleur eussent été réunis de bonne foi au commencement de la révolution, on eût maintenu les nègres dans l'ordre, malgré la manière brusque et impolitique avec laquelle le commissaire Santhonax leur donna une liberté dont ils étoient incapables de jouir, à laquelle

même la majeure partie des nègres ne crut pas, puisqu'ils se refusèrent à acheter des billets de liberté que le commissaire avoit fait imprimer, et qu'il ne leur vendoit que deux gourdains (52 sols). Ce prix, quoique très-modique, si chaque nègre eût pris un billet, auroit rapporté à Santhonax au moins deux millions. La spéculation étoit bonne; mais il ne vendit pas pour cinquante louis de ces billets. Tous les vieux nègres ne virent dans cette liberté donnée par l'esprit de parti, qu'un avenir affreux : « Il y a du train en France, « disoient-ils; quand ce train sera passé, on viendra nous ôter cette « liberté à coups de fusil. Et supposé qu'elle existe long-temps, que « deviendrons-nous quand nous serons hors d'état de travailler? qui « aura pitié de nous? qui nous secourra dans notre vieillesse, dans « nos infirmités? La plupart d'entre nous n'a pas de parens; de qui « pourrons-nous exciter la commisération? » Hélas! leurs craintes n'étoient que trop bien fondées : on a vu, pour la première fois, des nègres mendier sur les grands chemins de Saint-Domingue.

Plusieurs causes ont donc concouru à la perte de cette infortunée colonie; mais la plus étrange, sans doute, a été l'opinion du commerce dont les intérêts paroissoient devoir s'identifier avec ceux des colons. Il s'est montré favorable au décret impolitique et dangereux qui a donné la liberté aux nègres. Seroit-ce que, trompé par une fausse pitié, le négociant n'eût pas connu suffisamment le caractère des nègres, et qu'il se seroit persuadé qu'étant libres et ayant une portion dans les revenus, ils augmenteroient les productions? Je veux bien croire que quelques négocians aient pensé ainsi; mais quelques-uns ont vu dans cet ordre nouveau un moyen plus rapide de parvenir à la fortune, en achetant les denrées coloniales des mains des nouveaux colons noirs : que nous importe, ont-ils dit, d'acheter les denrées des noirs ou des blancs? Cela n'étoit pas indifférent pour eux sous tous les rapports; mais, hélas! ils sont réduits, ces mêmes négocians, à gémir avec les colons sur une erreur qui a porté aux uns et aux autres un coup mortel.

Nos maux sont-ils donc sans remède? non; l'être puissant et bienfaisant qui a mis fin aux horreurs de la révolution en France, daignera jeter un regard de pitié sur les restes infortunés des colons de Saint-Domingue; il leur rendra des propriétés dont on les a dépouillés

par un système erroné, sans qu'il en soit résulté aucun avantage pour l'humanité; il mettra par-là le comble à sa gloire, et nous nous écrierons tous, le cœur plein d'amour et de reconnoissance : *Deus nobis hæc otia fecit!* Ayons confiance dans la sagesse des moyens qu'il emploiera pour la restauration de la plus belle colonie du monde. Qu'il daigne ne pas rejeter des colons, quoique vieux, dont les connoissances locales sont encore bien précieuses; que le code noir perfectionné, s'il en est besoin, soit mis rigoureusement à exécution; que le nègre soit maintenu dans le devoir et le respect qu'il doit au blanc; que le blanc n'oublie jamais ce que doit l'homme à l'homme malheureux que les circonstances ont mis sous son autorité; qu'il se garde d'en abuser; son cœur y gagnera, et son intérêt n'y perdra pas; et s'il se trouve un colon qui, étouffant les cris de la nature et sourd à la voix de sa conscience, outre-passe par caprice le droit de châtiment que lui donne les lois du code noir sur ses esclaves, qu'il soit déclaré incapable de régir son habitation; qu'on lui nomme un substitut dont la moralité sera bien connue, et qu'il soit embarqué pour la France; qu'il disparoisse d'un pays sur lequel ses semblables, heureusement en très-petit nombre, ont attiré des inculpations qui ont rejailli sur la généralité des colons, et qui ont contribué à la perte de ce beau pays. Qu'il y ait dans chaque paroisse un inspecteur des cultures, qui tous les trois mois fasse sa visite sur les habitations, et s'assure par lui-même s'il y a la quantité nécessaire de vivres plantés, relativement au nombre des nègres qui les cultivent; qu'en outre il y ait un inspecteur-général dans chaque arrondissement, qui fasse sa visite tous les ans; qu'il y ait dans chaque quartier un médecin chargé de visiter les hôpitaux des habitations, de voir si les pharmacies sont pourvues des remèdes nécessaires, et si les drogues sont de bonne qualité [1].

[1] Ne manquons pas, de notre côté, d'adopter, dans les nouvelles plantations, quelques espèces de cannes à sucre de Bourbon ou d'Otaïti, dont l'avantage ne peut plus être révoqué en doute; servons-nous de la charrue dans les terres qui la comporteront, car elle ne convient pas partout; employons des bœufs au lieu de mulets dans toutes les sucreries où il y aura des moulins à eau; qu'il n'y ait, dans les habitations où il n'y en a point, que le nombre nécessaire de mulets pour tourner le moulin, et que l'on emploie des bœufs pour transporter les cannes. J'ai démontré par l'expérience, sur l'habitation Pois-la-Générale, à l'Arcahaye, que l'on pouvoit faire six cent milliers de sucre avec cinquante bœufs, qui coûteront les deux tiers de moins que cent cin-

Par tous les moyens que je viens d'indiquer, et bien d'autres qui doivent émaner de la sagesse du gouvernement [1], nous pourrons espérer voir cicatriser les plaies que les François ingrats ont faites au sein de leur mère nourricière. Je pourrois annoncer encore beaucoup d'autres moyens de restauration ; mais ils se trouveront insérés dans le corps de cet ouvrage.

quante mulets qu'il faudroit pour exploiter cette même quantité de sucre. Il est encore d'une grande considération, que c'est une mise dehors à faire une fois seulement; car, quand les bœufs sont vieux, on les échange à la boucherie pour de jeunes taureaux, qui, trois mois après, peuvent être mis au cabronet. Les bœufs ne sont pas non plus sujets comme les mulets aux maladies épizootiques, telle que la morve, qui enlève quelquefois en peu de temps la moitié du troupeau. Ne seroit-il pas très-avantageux d'introduire dans nos colonies le bison d'Afrique; il n'y a pas de doute qu'il ne remplaçât, avec beaucoup d'avantage, le bœuf d'Europe dont nous nous servons; il supporteroit plus facilement les ardeurs du soleil. Pourquoi n'aurions-nous pas aussi des chameaux, dont un seul, avec un appareil convenable, transporteroit plus de cannes au moulin que quatre cabronets attelés de quatre bœufs? Je sais que cet animal intéressant produit à Saint-Domingue, en ayant vu au Port-au-Prince un jeune qui étoit né sur une habitation du Cul-de-sac. Le buffle pourroit aussi réussir dans ce climat, dont la température n'est pas éloignée de celle de son pays.

[1] Si le projet du gouvernement est, comme on dit, d'établir des agens forestiers, que leurs pouvoirs ne s'étendent que sur les arbres dont les bois peuvent être employés dans la construction des maisons, pour la marine, pour les teintures, pour la menuiserie, le charronage. Comme il se trouve dans les forêts beaucoup plus d'arbres dont le bois trop mou n'est d'aucune utilité, et que l'on coupe seulement pour les brûler sur la place et mettre la terre en culture, s'il falloit des permissions chaque fois, il seroit nécessaire d'avoir un inspecteur sur chaque habitation, et cette inspection, qui seroit très-coûteuse, ne seroit d'aucun avantage pour le gouvernement. Comme les bois pour la construction des maisons deviennent de plus en plus rares, pourquoi n'adopterions-nous pas la méthode ingénieuse de bâtir en terre, dont M. Cointereau, architecte, a démontré l'avantage? Outre que le pisé épargneroit beaucoup de bois, il ne seroit pas combustible, ce qui présenteroit un grand avantage, surtout pour les cases des nègres, dans lesquelles il y a toujours du feu, même pendant les nuits. D'après la connoissance que j'ai des différentes qualités de terre de beaucoup de quartiers de Saint-Domingue, je puis assurer qu'on peut adopter le pisé dans la majorité.

Précis de mon voyage à la Jamaïque.

Ma sortie de la Jamaïque a été accompagnée de circonstances si singulières, qu'elle a étonné les Anglois même qui en ont été les témoins. Je crois donc indispensable, pour ma propre justification, de donner à mes compatriotes un précis de mon voyage dans cette île.

L'incendie du Cap à l'arrivée des François à Saint-Domingue, celui de l'Arcahaye, de l'Artibonite, où j'avois des magasins remplis de denrées coloniales, m'ayant réduit aux derniers expédiens, il ne me restoit plus d'autre ressource que dans quelque argent qui m'étoit dû à la Jamaïque. Le capitaine-général Leclerc envoyant une frégate dans cette île, je demandai et obtins l'agrément d'un passage. Pendant la traversée, M. Lebrun, aide-de-camp du général, me dit qu'il étoit chagé de demander au gouverneur de la Jamaïque des plantes curieuses et utiles du jardin botanique de cette île, et que n'ayant point les connoissances nécessaires dans cette partie, il m'engageoit, de la part du général en chef, de vouloir bien me charger de les choisir. M. Lebrun ayant obtenu l'assentiment du gouverneur de la Jamaïque et de l'assemblée coloniale, pour demander, dans le jardin botanique d'East, les plantes que l'on désiroit, le gouverneur, M. Nugents, lui remit une lettre pour le directeur de ce jardin. M. Lebrun me chargea de porter cette lettre, avec celle qu'il écrivit lui-même à ce directeur, pour le prier de me délivrer les plantes que je désignerois : il me dit en même temps que la frégate partiroit le lendemain pour Saint-Domingue. Il ne me fut pas difficile de lui prouver l'impossibilité de remplir cette commission, et de faire une collection dans un si court délai. Le jardin des plantes étoit à quinze milles de Kingston, et les préparatifs pour transporter des plantes vivantes exigent beaucoup de temps et de précautions, surtout dans les pays chauds. M. Lebrun me dit aussi que le général Nugents lui avoit recommandé de ne laisser aucun François à la Jamaïque. Je présumai que cet ordre ne devoit pas regarder un simple particulier passager sur la frégate, et je pris sur moi de rester à Kingston. J'en donnai avis au général Nugents, qui me fit répondre que je n'avois qu'à prendre le temps

nécessaire pour faire la collection de plantes destinée au général Leclerc. Au bout de quelques mois, il me fit écrire qu'une frégate, commandée par M. de Macnemara, devoit partir pour le Cap, et que sans doute je ne manquerois pas cette occasion pour m'en aller; que la frégate m'attendroit deux ou trois jours, s'il le falloit. Mes affaires particulières n'étant point terminées, ni ma collection de plantes aussi complète que je le désirois, j'allai trouver M. de Macnemara, et lui dis que je souhaitois prolonger mon séjour à la Jamaïque pour les raisons que je viens d'énoncer, et surtout pour ajouter à ma Flore des Antilles beaucoup de plantes que je n'avois point trouvées à Saint-Domingue; il me dit d'en écrire à l'amiral, et promit de lui remettre ma lettre, devant dîner chez lui ce jour-là. La frégate partit donc sans moi, et je ne fus pas long-temps à m'apercevoir que, par cette prolongation de séjour, j'avois déplu à son excellence le général Nugents. Ce qui acheva de m'en convaincre, c'est que le bruit de mon départ sur un brick françois s'étant répandu, je ne sais pourquoi, on envoya visiter ce brick pour savoir si j'avois embarqué des plantes. De ce moment, je vis que l'intention du gouverneur étoit de m'empêcher de les embarquer : cela me fit aussi soupçonner, et malheureusement je ne me trompai pas, que les deux gouvernemens ne tarderoient pas à se brouiller.

Je reviens à mon arrivée à Kingston. Voulant mettre à profit un voyage que je désirois faire depuis long-temps pour augmenter mon ouvrage de botanique sur les Antilles, mon premier soin fut de prendre des renseignemens sur les personnes les plus instruites en histoire naturelle et en agriculture, qui pourroient, pendant mon séjour dans cette île, me donner des connoissances que je n'aurois pu acquérir en peu de temps par moi-même. Un médecin françois (M. de Saint-Médard), qui m'avoit fait le plus grand accueil, me proposa de me présenter chez le Dr. Dancer, médecin anglois, qui avoit été pendant long-temps directeur du jardin botanique de Baps. Je fus reçu chez lui avec cette affection que la conformité de goûts fait naître de suite entre les hommes les plus étrangers. Ce docteur estimable joignoit à une connoissance profonde de la médecine théorique et pratique de cette île, une étude suivie de toutes les plantes usuelles indigènes qu'il avoit analysées comme chimiste,

classées comme botaniste, et employées comme médecin. La connoissance de ce docteur devint une bonne fortune pour moi; je n'eus pas eu deux conférences avec lui, que je sus bien l'apprécier; et je me félicitai d'avoir rencontré un Anglois qui, élevé par son bon esprit et ses connoissances au dessus des préjugés nationaux, ne faisoit pas rejaillir sur l'individu la haine que sa nation a vouée à la mienne [1]. Le docteur Dancer me fut utile par lui-même, et me procura la connoissance d'un jeune docteur irlandois, M. Klarc. Cet aimable jeune homme, plus instruit et plus modeste qu'on ne l'est ordinairement à son âge, avoit été élevé à Paris; il parloit fort bien la langue françoise, ce qui étoit pour moi d'un grand avantage. Il résidoit fort loin de Kingston, dans le quartier de Clarendon, où il exerçoit l'état de médecin avec beaucoup de distinction; il me proposa, d'une manière gracieuse, de m'emmener chez lui; que là il me fourniroit chevaux et voiture pour faire mes excursions botaniques : il me dit aussi que je trouverois, dans le voisinage de son habitation, des établissemens en sucrerie, où je serois à même d'observer les différentes espèces de cannes à sucre que l'on cultivoit dans l'île. J'acceptai avec empressement; la candeur de sa physionomie étoit pour moi le garant de sa sincérité. Nous partîmes donc ensemble de Kingston pour Spanisthown, qui est la seconde ville de la Jamaïque. A une très-petite distance de la ville, je remarquai un pont de fer sur la rivière de Cobre : ce pont, d'une seule arche, qui a une très-grande portée, est élégant et assez solide pour supporter les voitures les plus pesantes. La situation de cette ville est agréable; les maisons, bâties en briques et en bois, y sont très-jolies, d'une propreté admirable dans leur intérieur, toutes parquetées et boisées en acajou; d'ailleurs richement meublées. Sur une des places de la ville, on admire la statue de lord Rodney, placée sous un beau péristyle : c'est dans cette ville que réside le général-commandant de terre. J'eus l'honneur de lui être présenté; son excellence m'accueillit comme un botaniste reçoit un chien dans un jardin où il vient de semer des plantes

[1] L'Anglois suce ce poison avec le lait de sa nourrice; la philosophie en gémit, mais la politique en fait son profit. Par quelle fatalité deux nations voisines dans les deux mondes, faites pour s'estimer mutuellement, sont-elles de temps immémorial rivales, par conséquent ennemies?

rares. Je ne sais si je dus cet accueil à ma qualité de botaniste ou à celle de François : dans le fait, je crois que ce général n'aimoit ni l'un ni l'autre. Je fus bien dédommagé de cette visite courte et froide, par l'accueil que me fit le frère aîné de mon conducteur, le docteur Klarc, qui exerçoit à Spanisthown la profession de médecin de la manière la plus honorable. Il possédoit des connoissances profondes en chimie et en physique. Je fus étonné de trouver, dans des colonies aussi éloignées de la métropole, un homme au courant de toutes les découvertes modernes, qui avoit adopté notre nomenclature chimique, et possédoit tous les ouvrages nouveaux en ce genre. Il avoit un superbe cabinet de physique, où j'eus à admirer le fini de toutes ses belles machines, pour lesquelles il n'avoit rien épargné.

Nous nous rendîmes de-là à Clarendon, sur l'habitation de mon jeune docteur. Je n'oublierai jamais les momens agréables que j'ai passés chez lui; il partageoit son temps entre les devoirs de son état et les charmes de l'étude et de la société. Il possédoit une bibliothéque bien choisie; j'y trouvai des livres d'histoire naturelle, de botanique et de chimie, qui tour à tour faisoient mon bonheur, dans un pays surtout où le défaut de connoissance de la langue m'isoloit de la société. Je fis dans la plaine de Clarendon plusieurs excursions botaniques, et j'eus la satisfaction d'y rencontrer des plantes que je n'avois point trouvées à Saint-Domingue. J'y ramassai aussi de la mine de fer limoneuse, disséminée sur la surface de la terre, ce qui ordinairement n'est pas l'annonce d'un sol fertile : aussi cette plaine considérable est-elle inculte, et ne produit que de petits arbustes avortés. Dans le voisinage de cette plaine, j'eus occasion d'observer plusieurs établissemens en sucrerie, où je trouvai les différentes espèces ou variétés de cannes à sucre, soit de Bourbon, soit d'Otaïti; j'en donnerai la description dans cet ouvrage, et ferai voir les avantages et les inconvéniens de chaque variété en particulier, qui doivent déterminer à les adopter ou les faire rejeter.

A mon retour, je me présentai chez M. Owels, directeur du jardin botanique d'East, à qui, avant mon excursion à Clarendon, j'avois remis la lettre du général Nugents. Il m'avoit promis de me faire part de tout ce qui pourroit me convenir dans le jardin qu'il dirigeoit, et dont il me donna le catalogue. J'eus le bonheur de

trouver en lui un homme extrêmement honnête, aussi instruit que modeste. La conformité de goûts ne tarda pas à nous rapprocher; il m'offrit même tout ce qu'il possédoit de rare dans son jardin particulier à la montagne. Il s'y trouvoit beaucoup de plantes qui ne pouvoient réussir dans le jardin royal d'East, situé dans une vallée très-brûlante. M. Owels avoit fait deux voyages à Otaïti, dont il avoit apporté plusieurs plantes rares. Avant de faire mon choix dans le jardin royal d'East, j'avois cherché à me procurer chez les particuliers toutes les plantes intéressantes que je prévoyois qu'on ne pourroit me donner qu'en trop petit nombre, et j'avois déjà plus de deux cents caisses ou paniers dans lesquels j'avois planté ou semé tout ce que nous ne possédions pas à Saint-Domingue. Ces plantes, avec celles que j'attendois du jardin royal, devoient composer une collection précieuse pour commencer le jardin botanique que M. le général Leclerc avoit intention de former au Cap, à l'instar de celui de la Jamaïque; chaque colon auroit pu en tirer les plantes ou arbres intéressans pour la colonie. M. Leclerc m'avoit fait l'honneur de me nommer directeur de ce jardin; j'étois donc doublement intéressé à mettre dans mes recherches tout le zèle et l'activité dont j'étois capable, et j'aurois eu la satisfaction intérieure d'avoir embelli et enrichi de productions utiles et agréables un pays que j'ai malheureusement trop chéri.

Il y avoit déjà trois mois que j'étois à la Jamaïque, lorsque le général Nugents, gouverneur de l'île, plus savant dans l'art militaire que dans les sciences naturelles, jugea qu'il falloit moins de temps pour faire une collection de plantes. Il fit part, à un François de ma connoissance, des soupçons que l'on avoit sur mon compte; que, sous le prétexte de la botanique et de l'histoire naturelle, je voulois parcourir librement l'île qu'il gouvernoit, prendre des connoissances locales, et en instruire mon gouvernement. Ces soupçons étoient fondés sur les recommandations trop intimes du gouverneur-général de Saint-Domingue... Cependant, m'étant rendu à la Jamaïque pour des affaires particulières; chargé en même temps de choisir dans le jardin botanique des plantes pour le général; ne sachant point combien de temps ces différens objets me retiendroient dans l'île, il étoit naturel que j'eusse sollicité auprès du général de Saint-Domingue

des lettres de recommandation pour son excellence le général Nugents, gouverneur de la Jamaïque. J'étois bien éloigné de craindre que cette manière d'agir dût m'être préjudiciable par la suite. Si je fusse allé à la Jamaïque dans des intentions telles qu'on les supposa, j'y serois venu en inconnu, et mon arrivée n'eût pas été publiée dans les gazettes de Kingston. Le méchant cherche l'obscurité, et je me suis toujours montré au grand jour. J'en appelle même à quelques Anglois qui m'ont accueilli honorablement; qu'ils disent si je n'ai pas employé, je ne dis pas toutes les journées, mais bien plus, toutes les heures, tous les instans, à des recherches d'histoire naturelle? Eux-mêmes m'ont souvent accompagné dans mes excursions botaniques; qu'ils disent si jamais j'ai énoncé quelque opinion qui pût troubler l'ordre social. Le naturaliste est l'homme de toutes les nations, de tous les gouvernemens; travaillant pour le bien de tous, il ne doit se mêler en rien des querelles politiques; et en gardant une parfaite neutralité, il a des droits à la protection de tous.

La guerre s'étant rallumée entre la France et l'Angleterre, le général Nugents et les magistrats de Kingston résolurent de renvoyer un botaniste qui, selon quelques-uns, étoit plutôt venu pour emporter des *plans* que des *plantes* [1]. Le soupçon n'étoit pas honorable, ni sans danger pour moi; mais, fort de ma conscience, je ne craignois point d'avoir donné lieu, par ma conduite, à cette étrange inculpation. Mon embarquement fut donc décidé, et l'on me donna un sergent qui ne me quitta que lorsque je fus rendu à bord du vaisseau. M. Waterahouse, négociant anglois, qui étoit chargé de l'embarquement de tous les prisonniers françois, leur avoit distribué des billets d'embarquement; il m'en refusa un, et me donna pour raison qu'il avoit ordre de me faire embarquer; que d'ailleurs sa responsabilité étoit à couvert. Je fus donc obligé de me présenter à bord du vaisseau sans aucun titre pour y être reçu. Je présumai cependant que le commandant du vaisseau devoit être instruit de mon embarquement; il l'avoit réellement été dans les termes suivans : *Outre les prisonniers dont on vous a envoyé la liste, vous recevrez encore quatre commissaires du gouvernement françois,*

[1] C'étoit la manière de s'exprimer à mon égard.

envoyés à la Jamaïque par le général Leclerc. Le commodore me demanda d'abord quel étoit le genre de commission dont j'étois investi ? Je lui répondis, en riant, que j'étois commissaire *aux simples;* que je n'avois eu d'autre commission, de la part du Gouvernement françois, que de botanique et d'histoire naturelle. Enfin l'heure du dîner arriva; je la désirois d'autant plus, que je n'avois rien pris le matin. Je suivois tous les prisonniers françois pour prendre place à la table de l'état major, lorsqu'un commissaire anglois vint, avec l'air de satisfaction qu'éprouve un Anglois quand il peut mortifier un François prisonnier, me signifier que cette table n'étoit pas faite pour moi, à moins que je ne donnasse de suite vingt-quatre guinées. Je n'avois pas vingt-quatre francs; cependant, pressé par la faim, je priai mon camarade le commissaire, en qualité de confrère, de ne pas me laisser mourir de faim, et de me faire au moins donner la ration d'un matelot. Je lui dis que quoique j'eusse perdu ma fortune à Saint-Domingue, je pourrois encore trouver quelques ressources en France, et rembourser le gouvernement anglois des modiques avances qu'il feroit pour moi. Pendant cette discussion, le général françois Morgan, qui se trouvoit aussi prisonnier sur le même vaisseau, fut instruit de ma position, et eut l'honnêteté de m'envoyer de suite, par un de ses aides-de-camp, la somme que l'on me demandoit pour être admis à la table commune des prisonniers françois. Je dois donc à ce brave général la conservation de ma santé, seul bien qui me reste; elle n'eût pas manqué d'être altérée par un régime auquel je n'étois pas encore habitué, malgré tous mes malheurs : je conserverai toute ma vie le souvenir de ce bienfait.

J'avois prolongé mon séjour à la Jamaïque, non-seulement pour y terminer des affaires personnelles, mais encore, comme je l'ai déjà dit, pour enrichir la Flore des Antilles, à laquelle je travaillois depuis quinze ans; et je puis dire que pendant les dix mois de mon séjour dans cette île, j'ai eu le bonheur de rencontrer beaucoup de plantes qui avoient échappé au fameux Brown, et de relever des erreurs dans lesquelles cet auteur étoit tombé dans un temps où la science étoit bien éloignée de la perfection qu'elle a acquise depuis. J'ai passé trois mois à Kingston, chez un ancien ami, M. Vanescout,

qui exerçoit avec distinction la profession de médecin, et qui avoit de grandes connoissances en chimie; il a souvent eu la complaisance de m'accompagner dans mes excursions botaniques autour de la ville. Je ne puis m'empêcher de faire ici mention de M. Bontmy, menuisier françois réfugié à la Jamaïque, qui non-seulement m'offrit sa table, mais qui me fit, avec tout le zèle possible, les avances de deux cents caisses pour y planter ou semer les plantes que je devois emporter à Saint-Domingue. Si quelque chose peut me dédommager d'un départ aussi imprévu, et d'un traitement auquel je n'aurois jamais dû m'attendre de la part des Anglois, dont plusieurs m'avoient parfaitement accueilli, c'est la persuasion intime que j'ai emporté avec moi l'estime et l'amitié de mes compatriotes françois réfugiés à la Jamaïque; je dis plus, celle des Anglois qui ont voulu me connoître. L'un d'eux a présenté aux magistrats de Kingston un mémoire, tendant à prouver que ma présence dans l'île étoit avantageuse, et que s'ils vouloient jeter les yeux sur mon ouvrage, ils en seroient pleinement convaincus : *Sed aures habebant, et non audiebant.*

Je ne puis m'empêcher de témoigner ici ma reconnoissance au commodore Binthon, qui commandoit le vaisseau le *Léviatan*, sur lequel j'étois embarqué; c'est à ce généreux militaire que je dois la conservation de mon herbier, qui pouvoit être confisqué comme appartenant à un prisonnier de guerre, ou qui au moins devoit payer à la douane d'Angleterre des droits considérables, que j'aurois été hors d'état d'acquitter; il eut la complaisance d'écrire pour moi au célèbre Banks, président de la société Linnéenne. J'avois déjà pour ce fameux naturaliste des lettres de recommandation d'Anglois de marque de la Jamaïque. Il se trouvoit dans le moment à la campagne; mais il me fit dire par le commodore de garder mes plantes à bord du vaisseau; qu'il comptoit se rendre à Londres sous quinze jours, et qu'il seroit charmé d'avoir une conférence avec moi. Le commodore Binthon, d'après cet avis, fit mettre mes malles de plantes dans sa chambre, en m'assurant que je pouvois être tranquille à cet égard, et que je pourrois les prendre là lorsque je partirois pour la France. L'occasion ne tarda pas à se présenter; au bout de douze jours, j'eus un passe-port pour m'embarquer sur un

parlementaire. Malgré le grand désir que j'avois de revoir la France ma patrie, dont j'étois absent depuis seize ans, il me fut sensible de n'avoir pu rendre hommage à un des botanistes les plus éclairés et les plus respectables sous tant de rapports, M. Banks; mais le bruit couroit que le parlementaire qui partoit seroit peut-être le dernier, il fallut donc me décider. La conservation de mon herbier me fit d'autant plus de plaisir, que j'avois su que d'autres botanistes, prisonniers peu de temps avant moi, avoient perdu le fruit de leurs travaux : cette perte m'auroit d'autant plus affligé, que je possède une belle collection de fougères et de lichens recueillis sur le sommet des fameuses montagnes bleues de la Jamaïque [1].

[1] D'après la célébrité que les amis des noirs ont donné au rassemblement de nègres révoltés qui se tiennent dans ces montagnes, il est bon que l'on ait une idée précise sur cet objet. Le nombre de ces nègres totalement soumis au gouvernement anglois, se réduit à 180 individus, hommes, femmes ou enfans; ils occupent deux petits villages, si l'on peut appeler ainsi des rassemblemens de mauvaises huttes, où à peine ils sont à l'abri de la pluie et du soleil. Ils donnent un exemple frappant de ce que sont et peuvent être les nègres livrés à eux-mêmes; ils sont même trop indolens pour cultiver la terre qui est autour de leurs cases et en tirer leur nourriture. Ils vivent dans la plus grande indigence, et ne se nourrissent que de la chasse et de la pêche: quand le temps ne permet ni l'une ni l'autre, ils sont forcés de descendre dans la plaine et de se louer à tant par jour pour travailler avec les nègres esclaves; mais aussitôt que le beau temps reparoît, plus de travail, ils regagnent leurs montagnes. Il n'a dépendu que du gouvernement d'anéantir le reste de cette horde vagabonde; mais il s'est trouvé qu'un grand nombre de ces nègres étoient libres anciennement, et s'étoient réunis avec les marrons pour faire la guerre : mais quand ils ont vu qu'ils étoient sur le point d'être tous détruits, ils ont mis bas les armes, et ont fait un traité avec le gouvernement. On leur a abandonné, par ce traité, une certaine étendue de terre dans les montagnes, où ils ont bâti deux bourgades; ils sont commandés par deux chefs blancs; ils ne peuvent descendre dans la plaine qu'avec un passe-port de ces chefs. Ils se sont obligés à ne jamais recevoir parmi eux aucun nègre esclave fugitif des habitations; et s'il arrivoit qu'il s'en rendît auprès d'eux, ils doivent de suite les ramener à l'habitation à laquelle ils appartiennent, moyennant la somme de 66 fr. que donnera l'habitant. D'après cet ordre qui existe depuis plusieurs années, ces nègres de la montagne Bleue sont d'une grande utilité; car aussitôt qu'il disparoît un nègre, on en donne avis aux marrons, et sur le champ ils se mettent en chasse dans les bois. Comme ils connoissent parfaitement les localités, ils ne manquent pas de trouver le fugitif, et le ramènent pour recevoir la récompense. Comme ils sont chasseurs et pêcheurs, les habitans les plus voisins d'eux qui ont besoin de gibier ou de poisson, les font avertir deux jours d'avance, et sont sûrs d'être promptement servis. Leur chasse principale est le cochon marron; ils en font un commerce qui leur donne de quoi acheter un peu de toile grossière pour se vêtir. Ils font dessécher au soleil et fumer avec des plantes aromatiques la chair de cette espèce

Si, dans le cours de cet ouvrage, j'ai pu convaincre le public que la botanique qui, jusqu'à nos jours, n'avoit été pour ainsi dire qu'une science de mots, étoit aujourd'hui, par l'extension qu'on lui a donnée et par son application à l'économie rurale et industrielle, une science qui doit occuper une place des plus distinguées parmi les connoissances humaines; si j'ai pu persuader aux colons des Antilles, en tâchant de leur faire connoître leur pays, qu'il peut être pour eux une patrie, où ils trouveront plus sûrement le bonheur qu'en Europe, où ils sont traités en étrangers et où l'on ne s'occupe d'eux que pour les dépouiller; si j'ai pu réfuter victorieusement les calomnies qu'a vomies contre eux la secte dangereuse des faux philosophes; si, en peignant l'esclavage des nègres avec ses véritables traits, j'ai pu le rendre moins hideux aux yeux des vrais philanthropes, j'aurai rempli le but que je me suis proposé : mais dois-je me flatter de ce vain espoir ? au moins ne pourra-t-on pas me refuser le courage de l'avoir entrepris.

de sanglier; ainsi préparée, elle peut se conserver très-long-temps, et elle est fort du goût des anciens colons de toutes couleurs : on la connoît dans toutes les Antilles sous le nom de *tasso*. On fait aussi du tasso avec la chair du bœuf, mais il n'est pas aussi estimé.

MUSA PARASIDIACA.

GALLIS, LE BANANIER DU PARADIS; *ANGLIS*, THE PLANTANE TREE.

LINNÆI, CLASSIS 23, ORDO 1, POLYGAMIA MONOECIA.

JUSSIEI, CLASSIS 4, ORDO 1, MUSÆ, *LES MUSACEES.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx superus, profunde bipartitus, aut bilabiatus, labio superiore et exteriore quinquedentato, revoluto; inferiore et interiore cordato, concavo, pellucido, multo breviore, intus mellifero.

Corolla nulla.

In floribus hermaphroditis sterilibus, staminum filamenta quinque, erecta, antheris longis adnatis, sextum brevius reclinatum, anthera destitutum. Germen subtriquetrum, abortivum, stylo cylindraceo, stigmate capitato, sulcato.

In floribus hermaphroditis fertilibus, stamina quinque, antheris brevibus ovatis, sterilibus cunctis; in loco sexti filamenti deficientis, foveola mellifera. Germen subtriquetrum, stylo cylindraceo, stigmate capitato, sulcato.

Bacca triquetra, aut vicinarum pressione polygona, incurva, utroque apice attenuata, trilocularis, rudimentis seminum abortivorum, angulo loculorum interiori adfixis, ordine gemino. Imbrio inclusus in perispermo farinaceo.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caudex herbaceus assurgens, viridis, immaculatus, spadice nutante, floribus masculis, persistentibus, fructu arcuato.

Je n'hésiterai point à placer au premier rang dans cet ouvrage une plante qui, par sa taille gigantesque, semble dominer sur tous

les végétaux herbacés, et qui, par l'abondance et la qualité de ses fruits, mérite à juste titre cette prééminence. Sa racine est une espèce de gros bulbe oblong, garni à sa base de racines fibreuses, blanches et en forme de petites cordes; du centre s'élève une espèce de tige herbacée [1], simple, ronde, droite, formée par les gaînes des pétioles recouverts les uns par les autres. Cette tige, dont la surface est lisse et d'un vert jaunâtre, sans aucune tache de violet dans cette espèce, s'élève à la hauteur de douze à quinze pieds (4 à 5 mètres) et plus; son diamètre est de six à huit pouces (16 à 20 centimètres); elle est terminée par un faisceau de grandes feuilles ovales, obtuses, de six à huit pieds (20 à 25 décimètres) de long, sur une largeur de dix-huit à vingt-deux pouces (3 à 5 décimètres); leur surface, très-mince et très-lisse, est agréablement rayée de nervures transversales qui la font ressembler à une jolie étoffe. Les feuilles, en naissant, sortent une à une du centre des autres feuilles, roulées sur elles-mêmes en forme de volute; aussitôt après leur entier développement, devenues le jouet des vents auxquels elles présentent une grande surface, elles se déchirent et forment des lanières de deux à trois pouces (6 à huit centimètres) de large qui s'agitent continuellement autour de la côte principale. Les feuilles de la base de la tige dépérissent et sèchent; les nègres ont soin de les couper pour les faire servir à différens usages.

Au bout de huit à neuf mois, à dater de la naissance de la tige, il sort de son centre une hampe qui prend naissance dans le bulbe, et se prolongeant dans l'intérieur jusqu'à son sommet, est terminée par un spadice qui, en croissant, se courbe vers la terre dans la majeure partie des espèces de ce genre; ce spadice est garni de fleurs sessiles disposées en semi-verticilles autour de son axe, à la distance de deux à trois pouces (6 à 8 centimètres) les uns des autres. Toutes ces fleurs sont enveloppées par des spathes oblongues, concaves, recouvertes les unes par les autres, d'un violet rougeâtre saupoudré d'une poussière blanche: ces spathes tombent à mesure que les fleurs grossissent et s'épanouissent. Parmi ces fleurs, il en existe de deux sortes, d'hermaphrodites stériles vers le sommet du spadice, et

[1] Je me sers du mot espèce, parce que ce n'est ni un caudex, ni une tige ordinaire.

d'hermaphrodites fertiles du côté de sa base : ces dernières occupent ordinairement le tiers de sa longueur; le reste est occupé par les fleurs hermaphrodites stériles, qui avortent et tombent à mesure qu'elles se dessèchent. Une partie de ces fleurs manquant sans doute de la nourriture nécessaire pour parvenir à leur entier accroissement, restent enveloppées par les spathes, et forment au bout du spadice une espèce de cône violet de la grosseur d'un œuf de cygne, mais plus pointu par le bout. Les nègres nomment ce cône *popote;* ils le mangent quelquefois en le faisant entrer dans la composition d'un de leurs ragoûts favoris, qui est leur *calalou.* Les deux espèces de fleurs dont je viens de parler sont blanches; elles sont toutes les deux composées d'un calice profondément divisé en deux parties, ce qui forme deux espèces de lèvres, dont la supérieure et extérieure, de moitié plus longue que l'autre, est divisée en cinq découpures retournées en dehors; l'inférieure et intérieure, beaucoup plus courte, est concave, en forme de cœur, presque transparente, et contient dans sa cavité une liqueur blanche de la consistance du blanc d'œuf, d'un goût très-sucré, et recherchée avec avidité par tous les oiseaux suce-fleurs. Je ne doute nullement que de cette matière convenablement traitée, on ne retirât du sucre. Ces fleurs n'ont point de corolle, et jusque-là les stériles et les fertiles se ressemblent en tout; mais elles vont différer. Dans les hermaphrodites stériles, on compte six étamines, dont une, beaucoup plus courte que les autres, est sans anthère et recourbée en dehors; les filamens plans ont leur marge roulée en dedans; ils se terminent en pointe, et les anthères, qui sont adnées sur les côtés de leur sommet, occupent le tiers de leur longueur; ces filamens sont appliqués le long du style, et forment autour de lui une espèce de tube; ils sont placés sur l'ovaire, qui dans cette fleur avorte, quoique le style, qui est cylindracé, soit surmonté d'un stigmate capité, sillonné, parfaitement égal à celui de la fleur hermaphrodite fertile. Dans les fleurs hermaphrodites fertiles, on trouve cinq étamines seulement; dans la place du sixième, on remarque une fossette dans laquelle il y a une goutte de liqueur semblable à celle qui se trouve dans la cavité de la partie inférieure du calice; les filamens sont terminés par des anthères très-courtes, ovales et toutes

stériles; le style et le stigmate sont absolument les mêmes que dans la fleur qui ne porte point de fruit.

Aux fleurs qu'improprement, selon moi, on nomme fleurs fécondes, succèdent les baies oblongues, quelquefois polygones, le plus souvent trigones, un peu courbes dans cette espèce, amincies par les deux bouts, variant en longueur et en grosseur, selon les différentes espèces ou variétés, depuis trois jusqu'à dix pouces (8 à 30 centimètres) de long, et depuis un pouce et demi jusqu'à quatre (3 à 10 centimètres) de diamètre. Ces baies sont recouvertes par une peau épaisse d'une ligne, verte avant la maturité du fruit, et d'un beau jaune lorsqu'il est parvenu à cette époque; la pulpe est d'un jaune lavé, un peu visqueuse, divisée intérieurement en trois loges polyspermes. Dans chaque loge, il paroît y avoir deux rangs de graines attachées par un pédoncule à l'endroit où les cloisons forment angle en se réunissant. Dans l'espèce que je décris, les loges se remplissent de pulpe par la non fécondation des graines, mais on aperçoit les cloisons. Les baies dont je viens de parler sont réunies sur le spadice en nombre plus ou moins considérable, selon l'espèce ou la variété, ou le plus ou moins de force végétative du Bananier. Ce spadice ainsi chargé de fruits se nomme *régime;* c'est une énorme grappe qui varie en pesanteur depuis trente jusqu'à soixante et quatre-vingts livres ($1\frac{1}{2}$ jusqu'à 3 et 4 myriagrammes). Combien est précieux un végétal qui, dans un très-petit espace qu'il occupe, peut, au bout d'un an, fournir presque sans culture une telle quantité d'une nourriture saine et agréable! Quelle étendue de terre et quels soins il faut en Europe pour en obtenir autant!

On nomme le Bananier, Figuier d'Adam, parce que, dit-on, cette plante intéressante se trouvoit dans le paradis terrestre, et que c'est avec ses grandes feuilles que notre première mère se fit un vêtement. Au reste, il est digne d'une telle patrie. Si, comme le pensent quelques auteurs, il est originaire de l'Afrique et des Indes orientales, je demanderai qui l'a porté à Saint-Domingue, où il se trouvoit à l'arrivée de Christophe Colomb?

Les Bananiers plantés dans un terrain frais et humide, sans être trop aquatique, n'exigent que peu de soins, pourvu que l'on empêche

les lianes de grimper autour des tiges : en donnant trois ou quatre sarclaisons par an, cela suffit. Raynal se trompe quand il dit que les lianes ne grimpent point sur les Bananiers qui portent du fruit.

Ils ne réussissent pas aussi bien dans la plaine que dans les montagnes de moyenne hauteur : dans celles qui sont très-élevées, ils ne donnent que de mauvais fruits et peu. Quand on veut faire une plantation de Bananiers, que l'on nomme dans le pays *Bananerie*, on arrache au pied des vieux Bananiers des rejetons de deux à trois pieds (6 à 10 centimètres) de haut; d'un coup de pioche, on sépare leur bulbe du bulbe principal; on coupe la tige à la hauteur de sept à huit pouces (2 décimètres) au dessus du bulbe; et après avoir fouillé un trou convenable, on y couche obliquement le jeune plant, que l'on recouvre de terre, en n'en laissant dehors qu'environ deux pouces (5 centimètres) de long. Un an après, et quelquefois moins, on recueille le Régime mûr, ce qui se fait en coupant la tige de la plante, qui ne rapporte jamais qu'une fois, mais qui est remplacée par plusieurs rejetons de différens âges, dont l'un, à cette époque, a atteint les deux tiers de la hauteur de la tige-mère, et qui rapportera trois mois après son fruit; et ainsi successivement tous les autres rejetons donneront le leur et remplaceront la tige que l'on aura coupée. D'après cet ordre successif, une Bananerie une fois en rapport donne du fruit toute l'année, et cela pendant un temps indéterminé, pourvu qu'on y donne de temps à autre quelques sarclaisons.

On mange ces fruits délicieux de beaucoup de manières : parfaitement mûrs, ils font les délices des desserts, et on les mange crus. Je ne puis mieux les comparer, pour le goût, qu'aux excellentes pommes de rainette d'Europe, lorsque l'hiver en a rapproché les parties sucrées. On mange aussi les Bananes cuites de différentes manières; parfois on les fait cuire au four dans leur peau: elles ont pour lors le goût des meilleures poires cuites d'Europe. On les sert aussi coupées par tranches longitudinales; et frites dans du beurre ou dans de la graisse de porc, qu'on appelle *mantègue* dans le pays, on les saupoudre d'un peu de sucre, et elles sont excellentes.

Dans les montagnes où l'on cultive le café, elles constituent la principale nourriture des nègres, et leur tiennent lieu de pain;

mais, dans ce cas-là, on n'attend point la maturité du fruit. Il y a deux manières de s'en servir : dans la première, on cueille les Bananes quand elles sont au quart de leur accroissement; on les nomme à cette époque Bananes au lait; on en enlève la peau, et on les fait rôtir sous la braise, ou bouillir : dans cet état, elles sont farineuses, d'un goût très-relevé et très-nourrissantes. Dans l'autre manière, on cueille les Bananes aux trois quarts de leur accroissement; on les nomme Bananes *hoôtes;* on en ôte la peau, puis on les fait bouillir avec du petit-salé. Elles ne sont pas aussi nourrissantes que les premières; mais elles le sont encore davantage que les Bananes tout-à-fait mûres, que l'on met aussi quelquefois à bouillir avec de la viande ou fraîche ou salée. Ce dernier ragoût est fort du goût des dames créoles, et l'on ne donne point de repas où il ne se trouve à côté du fameux calalou. On se garde bien, dans toutes ces différentes préparations, de jeter les peaux des Bananes; on les fait sécher au soleil pour les brûler et pour en recueillir les cendres, qui sont très-riches en potasse et servent avantageusement pour les lessives. Une des préparations très-précieuses de ces fruits, consiste à les cueillir à moitié de leur accroissement, à en ôter la peau, à les couper dans leur longueur en plusieurs morceaux, à les exposer au grand soleil sur des tables, ou sur des glacis propres, ou dans une étuve; quand, par la dessication, elles sont devenues friables, on les pile grossièrement dans des mortiers de bois (meuble que chaque nègre possède) : il en résulte une grosse farine qui se conserve très-long-temps en la tenant dans des sacs et dans un lieu sec. On peut s'en servir de différentes manières; on la fait tout simplement bouillir dans de l'eau, avec du sel ou du sucre, et on la mange comme du riz avec la viande. On peut aussi y ajouter du beurre et de la mantègue, et en faire du *plo :* on appelle plo, du riz ou du mil bouilli ou crevé dans l'eau, auquel on ajoute ou du beurre ou de la graisse, et que l'on mange en guise de pain avec d'autres alimens. On peut aussi faire de la soupe avec cette espèce de sagou, en le faisant cuire dans du bouillon ou dans du lait. Un avantage précieux de cette farine, est de pouvoir se porter dans les voyages de long cours, et de procurer une nourriture saine dont la préparation est très-prompte.

Une autre manière de préparer les Bananes, et de faire jouir l'Europe de cette manne céleste, c'est de les prendre à leur dernier degré de maturité, lorsque leur peau est devenue d'un beau jaune taché de noir; de leur donner une légère cuisson dans un four à demi chauffé; on les étend sortant de-là sur des claies que l'on expose au plus ardent soleil; quand elles y ont été pendant un jour, on les retourne pour leur faire présenter toute leur surface; on les laisse encore un jour; le troisième, il faut les aplatir avec la main, comme on fait en Europe pour les poires tapées : on les remet ensuite au soleil jusqu'à ce que l'on juge, en les goûtant, que la chaleur en a achevé la cuisson. Ainsi préparées, elles ne le cèdent en rien aux meilleures poires tapées d'Europe. On les met dans des boîtes pour les conserver, ou pour les faire entrer dans le commerce en les envoyant outre mer. On fait, avec les Bananes ainsi préparées, des compotes à mi-sucre qui sont délicieuses. Avant de mettre les Bananes dans les boîtes, on peut, pour en placer davantage, en ôter la peau; mais je crois plus convenable de la laisser, pour que le fruit ne s'écrase pas autant.

On accommode quelquefois les Bananes mûres comme les carottes d'Europe, avec du jus ou une sauce grasse : on les nomme ainsi préparées, *Bananes en daube.* Je ne finirois point si je voulois rapporter toutes les façons différentes de manger ce fruit, car chacun l'accommode à sa guise. — La Banane mûre mise en fermentation avec de l'eau, donne une liqueur vineuse de laquelle on peut tirer un esprit ardent qui a le goût de ce fruit. — En distillant de l'eau-de-vie de vin sur ce même fruit bien mûr, on obtient un alcohol qui en a le goût; et en y ajoutant du sucre dissous dans l'eau, on fait une liqueur de table des plus agréables.

Il y a plusieurs espèces ou variétés de Bananes dont je parlerai dans la suite : la plus estimée de toutes est la Banane musquée, moins grosse que les autres, mais d'un goût plus délicat.

Malgré les grands avantages que présente une Bananerie pour une habitation, il ne faut pas trop compter sur cette espèce de vivres pour la nourriture des nègres. Cette plante, dont les feuilles très-grandes sont placées au sommet de la tige, offre au vent beaucoup de prise, et est sujette à être renversée par les ouragans. Il faut donc

en même temps avoir des patates et du manioc, plantes sur lesquelles les vents exercent en vain leur fureur. Dans les montagnes, on doit choisir des gorges profondes et à diverses expositions : de cette manière-là, il y aura toujours quelque partie de la Bananerie à l'abri des coups de vent.

On peut tirer parti des tiges du Bananier, en cas de disette de fourrage, pour les bœufs et moutons; les navigateurs qui partent des Antilles pour l'Europe, sont dans l'usage d'en embarquer, faute de foin qu'ils ne peuvent se procurer. Ces tiges contiennent peu de parties nourrissantes; elles sont pleines d'eau, et il faut avoir soin de donner aux animaux que l'on nourrit avec, un peu de biscuit tous les jours : sans cette précaution, ils maigrissent.

Les gaînes des pétioles, qui constituent la tige dont je viens de parler, sont composées de fibres très-longues, dont les nègres font des cordages qui n'ont point de consistance, et ne peuvent servir que peu de temps. On pourroit en faire des toiles grossières, s'il n'existoit dans les colonies une grande quantité de végétaux qui produisent une filasse qui a beaucoup plus de nerf. Il existe aussi dans la hampe qui traverse la longueur de la tige du Bananier, des trachées cotonneuses dont on pourroit peut-être faire des tissus, mais qui auroient peu de consistance : le temps des nègres est trop précieux pour l'employer à de si petits moyens économiques.... Les nègres coupent des feuilles vertes du Bananier cultivé pour leur servir de nappes, soit qu'ils mangent sur des tables, soit qu'ils mangent par terre, ce qu'ils font quelquefois de préférence. Ces sortes de nappes sont très-propres, très-jolies, et l'on peut en changer à chaque repas. Ils se servent aussi de ces mêmes feuilles sèches, en ôtant la côte du milieu, pour en faire des paillasses.

L'eau qui sort en abondance du tronc d'un Bananier que l'on perce ou que l'on coupe, est employée comme astringente dans les hémorrhagies internes et externes; elle a quelquefois arrêté des diarrhées qui n'étoient pas encore invétérées. Cette même eau avec du sucre constitue une boisson propre à calmer les ardeurs des reins. Une tisane faite avec des Bananes cuites au four dans leur peau, dont on les dépouille avant de les faire bouillir, est une boisson très-salutaire dans les toux tenaces et dans l'inflammation des poumons.

OBSERVATIONS.

La fructification du Bananier cultivé me paroît couverte d'un voile que la sagacité des botanistes n'a pu encore soulever.

Qu'entend-on par la fleur hermaphrodite stérile du Bananier? une fleur qui, en apparence, peut se féconder elle-même, puisqu'elle est composée d'étamines prolifiques placées sur un germe bien conformé à l'extérieur, et autour d'un style et d'un stigmate qui ne diffèrent en rien aux yeux de ces mêmes parties dans la fleur hermaphrodite prétendue féconde. Pourquoi donc cette fleur est-elle stérile?

Qu'entend-on par la fleur hermaphrodite fertile? une fleur qui a aussi cinq étamines non prolifiques, mais dont l'ovaire est, dit-on, fécondé par les anthères de la fleur hermaphrodite mâle. Mais voici une question que je propose : peut-on regarder comme fécondé un ovaire sans graines? n'est-ce pas la graine qui doit constituer le germe fécondé? Le péricarpe et la graine sont indépendans l'un de l'autre; il existe des graines sans péricarpe, et des péricarpes sans graines : d'après cela, les deux espèces de fleurs dans le Bananier cultivé, seroient toutes les deux stériles. Les fleurs prétendues fécondantes ne paroissent que long-temps après les fleurs prétendues fécondées, et l'ovaire de ces dernières a déjà pris un accroissement considérable avant que les spathes qui enveloppent les fleurs mâles soient tombées, et les mettent dans le cas de pouvoir remplir le but de la nature. On aura la solution de cette espèce de mystère lorsque l'on pourra examiner les fleurs de l'espèce de Bananier qui porte des graines fécondes; il existe à la Jamaïque, où je m'étois proposé de l'examiner sans les circonstances de la guerre. Je serois porté à croire que la stérilité du Bananier vient d'épuisement, par la manière de le multiplier toujours de drageons. Pareille chose est arrivée à Otahiti pour l'arbre à pain; cet avortement est avantageux, parce que la pulpe du péricarpe remplit les cavités qu'occupoient les graines, et fournit une nourriture plus abondante et plus succulente.

EXPLICATION DES PLANCHES I ET II.

Planche I, le Bananier cultivé.

Planche II. Fig. 1, *fleur fertile sur l'ovaire.*

Fig. 2, *la même présentée sous une autre face.*

Fig. 3, *la même dont on a ôté le calice, pour faire voir l'insertion des étamines et le style.*

Fig. 4, *fleur stérile.*

Fig. 5, *la même dépourvue de calice.*

Fig. 6, *coupe d'un jeune fruit, pour faire voir les trois loges et l'insertion des graines qui sont avortées dans cette espèce.*

Fig. 7, *le fruit à maturité.*

Fig. 8, *le même fruit coupé.*

AKEESIA AFRICANA.

GALLIS, AKÉE D'AFRIQUE; *ANGLIS*, THE AKEE.

Linnæi, classis 8, ordo 1, OCTANDRIA MONOGYNIA.

Jussiei, classis 13, ordo 5, SAPONACEÆ, *LES SAPONACÉES.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx pentaphyllus, inferus, foliolis ovatis, concavis, acutis, villosis, persistentibus.

Corolla : petala quinque, disco hypogyno glanduloso inserta, lanceolata, villosa, basi intus appendice petaliformi aucta.

Stamina octo. Filamenta libera, brevissima, disco hypogyno inserta, villosa. Antheris oblongis, erectis.

Germen triquetrum, villosum; stylus cylindricus, apice trifidus, persistens; stigmatibus tribus obtusis.

Capsula magna, trigona, obovata, trilocularis, trivalvis, apice dehiscens, loculis monospermis.

Semina sphæricea, nigra, nitida, angulo interiori superius adfixa, versus hylum semi-cincta arillo carnoso albo, dimidium loculi partem infimam replente.

Embryo absque perispermo, radicula in lobos incurva.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis arboreus; folia alterna, abrupte pinnata; foliolis ovato-lanceolatis, oppositis, petiolis basi tumidis.

Flores racemosi axillares, racemi simplices, stricti, pedunculis propriis unifloris, decussatim oppositis, basi bracteolatis.

Ce grand et magnifique végétal a été apporté à la Jamaïque par un vaisseau négrier venant de la côte de Guinée; il s'est parfaitement naturalisé; il constitue un arbre qui s'élève à plus de cinquante pieds (16 mètres), dont la cime très-touffue est composée de

rameaux diversement disposés, garnis de grandes feuilles alternes, pennées sans impaire; les folioles sont opposées, ovales, lancéolées, pointues, entières, glabres, marquées de nervures parallèles, d'un vert foncé et luisant sur la surface supérieure seulement; le pétiole principal est canaliculé dans toute sa longueur, et est, ainsi que les pétioles partiels, renflé à son insertion. Les fleurs, d'un blanc éclatant, disposées sur des grappes simples, axillaires, sont opposées en sautoir; leur pédoncule est muni au dessous de son insertion d'une bractée lancéolée, roussâtre, tomenteuse, persistante. Chaque fleur est composée d'un calice à cinq divisions ovales, pointues, concaves, velues, persistantes. La corolle est à cinq pétales lancéolés, velus, insérés sur un disque hypogyne, glanduleux, et munis à leur base intérieure d'un appendice pétaliforme. Les étamines, au nombre de huit, sont aussi hypogynes, à filamens très-courts, velus, surmontés d'anthères oblongues, droites. Le germe est obtusément trigone, velu, surmonté d'un style cylindrique, terminé par trois stigmates persistans. Le fruit est une grosse capsule ovoïde, obtusément trigone, s'ouvrant par son sommet en trois loges : chacune contient, dans sa partie supérieure, une graine sphérique, noire, luisante, attachée à l'angle interne, et enfoncée jusqu'au tiers ou à la moitié dans un arylle blanc, charnu, qui occupe toute la cavité inférieure de la loge.

J'ai eu occasion d'observer ce bel arbre dans le jardin botanique d'East à la Jamaïque; il existe aussi à Saint-Domingue, dans le canton de Jérémie, sur l'habitation de M. Paquet : c'est du jardin curieux de cet habitant que M. d'Abnour, mon neveu, a tiré l'échantillon du dessin que je présente ici, qui a été fait par lui.

J'engage beaucoup les habitans des Antilles à multiplier cet arbre, qui augmentera leurs jouissances sous plusieurs rapports. Son bois, qui a de la consistance, peut être employé avec avantage : l'ombrage agréable qu'il procure, et le bel effet qu'il produit quand il est couvert de fruits rouges qui ressortent merveilleusement parmi son feuillage, le rendent propre à faire de belles avenues. La pulpe qui enveloppe une partie de la graine ressemble, en quelque façon, à des ris de veau, et se mange de même, cuite dans une fricassée

de poulets ou d'une autre manière : l'on vend ce fruit, qui commence à devenir commun dans tous les marchés de la Jamaïque.

On peut multiplier l'Akée par ses graines ; elles lèvent très-facilement, mais il est délicat dans sa jeunesse, et souffre difficilement la transplantation. La bonne manière de le faire réussir, c'est de semer les graines dans de petits paniers de liane ou dans des sections de bambous, dont on perce la cloison du bas pour l'écoulement de l'eau d'arrosage; on tient à l'ombre sous des arbres les jeunes plants pendant un an; à cette époque, on fait des trous convenables dans le lieu où l'on veut les planter, et l'on enterre les paniers ou les bamboux qui, pourrissant promptement, laissent les racines libres : de cette manière, il n'en manque pas un.

En général, la précaution des paniers ou bamboux est bonne pour tous les arbres fruitiers; les transplantations sont toujours difficiles dans un climat chaud, où l'air brûlant dessèche promptement les feuilles, et les empêche de procurer aux racines une nourriture plus nécessaire dans cette circonstance.

Cet arbre porte en Afrique le nom d'Akée; mais comme il existe un genre sous le nom d'Hachea, quoique les deux noms s'écrivent différemment, pour éviter toute équivoque, j'ai donné à celui-ci le nom d'Akeesia, en françois Akée. J'ai cru pouvoir en faire un genre nouveau, malgré ses grands rapports avec les genres Cupania et Paullinia. Il diffère du premier par ses pétales, qui ont un appendice à la base; par les grappes des fleurs, qui sont simples dans l'Akée, et rameuses dans le Cupany; par les capsules, qui sont très-velues dans ce dernier, et glabres dans le premier. Il diffère des Paullinies par sa tige en arbre, tandis que celle de toutes les Paullinies est sarmenteuse, et de plus munie de vrilles qui manquent dans l'Akée. La disposition des fleurs est aussi tout-à-fait différente : elles n'ont point de bractées dans les Paullinies.

On peut greffer cet arbre sur le Cupany ou Châtaignier des Antilles; il fleurit dans le même temps en mai et juin, et ses fruits mûrissent, comme ceux de ce dernier, en août et septembre.

EXPLICATION DE LA PLANCHE III.

Fig. 1, *fleur grossie, dont on a ôté deux pétales et une des divisions du calice, pour faire voir le disque sur lequel sont insérées les étamines.*

Fig. 2, *fleur avec son calice et son germe.*

Fig. 3, *pétale grossi, avec ses appendices à sa base.*

Fig. 4, *capsule dont on a ôté une des valves, pour faire voir l'insertion de la graine.*

Fig. 5, *graine enveloppée de son arylle.*

PASSIFLORA LYRÆFOLIA.

GALLIS, GRENADILLE A FEUILLE EN LYRE; *ANGLIS*, PASSION-FLOWER.

Linnæi, classis 16, ordo 5, MONADELPHIA PENTANDRIA.

Jussiei, classis 15, ordo 2, CUCURBITACEÆ, *LES CUCURBITACÉES.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx inferus, basi urceolatus, decempartitus, coloratus, laciniis quinque exterioribus lanceolatis, latioribus; quinque interioribus angustioribus, cunctis simul marcescentibus. Corolla nulla. Corona interior simplex, radiis filiformibus brevissimis, coloratis.

Germen superum, oblongum, subpentagonum, stipiti longo erecto insidens; styli tres violacei; stigmatibus clavatis virescentibus.

Stamina quinque summo stipiti sub germine inserta, filamenta basi connata, ultra distincta, patentia, violacea, antheris luteis incumbentibus.

Bacca sphæricea, carnosa, unilocularis, polysperma; semina compressa, scrobiculata, aryllo membranaceo succulento involuta, adfixa tribus receptaculis parietinis.

Embryo planus, perispermo carnoso tectus.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis sarmentaceus, lignosus, cirrhosus, scandens, ad insertionem petiolorum nodosus.

Folia alterna, longe petiolata, ovato oblonga, trinervia, basi rotundata, apice subtriloba, lobis lateralibus longis, acutis, mediante brevissimo ; foveolæ glandulosæ decem ad duodecim, utrimque juxta nervum medium dispositæ.

Flores racemosi, axillares ; pedunculis unifloribus, articulatis ; bracteolis duobus setaceis, sub articulo munitis, geminatim in racemis ramorum, et in axillis ramulorum insitis.

Il seroit difficile de trouver un genre de plantes qui fournisse autant d'espèces intéressantes sous plusieurs rapports, que celui de

la Grenadille. Les unes produisent des fruits qui font l'ornement et les délices des tables; les autres se font admirer par les formes élégantes et les belles couleurs de leurs fleurs. Celle que je vais décrire est de ce nombre. Sa tige sarmenteuse et ligneuse s'accroche, par le moyen des vrilles dont elle est munie, aux arbres voisins, et grimpe jusqu'au sommet des plus élevés, d'où elle retombe presque jusqu'à terre; son écorce est grise, crevassée, subéreuse; à des intervalles d'environ trois à quatre pouces (8 à 10 centimètres) les uns des autres, on remarque des renflemens en forme de nœuds, sur lesquels sont insérés les pétioles fort longs, sans glandes, canaliculés, qui portent des feuilles ovales-oblongues, arrondies du côté de leur base, divisées à leur sommet en trois lobes pointus, dont les deux latéraux sont très-longs, et celui du milieu extrêmement court, ce qui donne en quelque façon à ces feuilles la forme d'une lyre antique; leur surface est glabre, marquée de trois nervures; de chaque côté de la nervure principale sont cinq à six fossettes glanduleuses à quelque distance les unes des autres.

Les fleurs sont grandes, d'une belle couleur rose foncée; elles sont placées deux à deux sur des grappes simples, axillaires, sur les vieilles tiges; mais, dans les jeunes branches, elles sont deux à deux dans l'aisselle des feuilles; le pédoncule qui les porte est uniflore, filiforme, articulé; un peu au dessous de l'articulation sont deux et quelquefois trois petites bractées sétacées qui forment l'involucre. Le calice de ces fleurs est divisé en dix parties; les cinq divisions extérieures sont lancéolées, plus larges et plus colorées que les cinq intérieures; elles se dessèchent ensemble, ce qui porte jusqu'à l'évidence que ces dix divisions ne constituent qu'un seul et même organe, et que les divisions extérieures ne sont point (comme l'ont prétendu quelques botanistes) un calice et les intérieures une corolle, qui manque dans cette fleur.

Le germe, porté sur un pivot très-long, est surmonté de trois styles violets, filiformes, terminés par trois stigmates en massue, de couleur verte. Les étamines, au nombre de cinq, sont insérées sous le germe au sommet du pivot; les filamens, réunis par leur base seulement, s'écartent ensuite dans une direction presque horizontale; ils sont violets, terminés par des anthères oblongues, vacillantes,

de couleur jaune. Le fruit, que je n'ai pu me procurer dans toute sa grosseur, est une baie sphérique, charnue, uniloculaire, polysperme. Les graines sont plates, noires, chagrinées, couvertes d'un arylle succulent, et disposées sur trois placenta qui sont attachés en triangle aux parois intérieures. L'embryon est plan, entouré d'un périsperme charnu.

J'ai fait la découverte de cette belle Grenadille, dont l'espèce n'a point encore été décrite, dans les montagnes de Saint-Georges à la Jamaïque. Je ne saurois exprimer les sentimens de plaisir et de surprise que j'ai éprouvés à la vue de cette plante, dont les tiges, parvenues jusqu'au sommet d'un arbre très-élevé, retomboient presque jusqu'à terre en formant des guirlandes garnies d'une quantité prodigieuse de charmantes fleurs couleur de rose; ces guirlandes, dont les figures varioient selon les obstacles que les branches de l'arbre leur avoient opposés, étoient un exemple qui prouvoit que tout l'art des hommes ne peut égaler en beautés le prétendu désordre de la nature.

On peut faire de jolis berceaux avec cette espèce de Grenadille. Elle se sème de graines, et prend aussi de boutures; mais je ne l'ai point trouvée dans les plaines; peut-être ne se plaît-elle que dans les forêts humides des montagnes. Elle fleurit en juin, juillet et août : je n'ai point vu les fruits mûrs.

EXPLICATION DE LA PLANCHE IV.

Fig. 1, *fleur coupée, pour en voir l'intérieur.*
Fig. 2, *fruit entier, qui n'est point à sa grosseur naturelle.*
Fig. 3, *fruit coupé, pour faire voir les graines et leur insertion.*
Fig. 4, *graine détachée de son placenta.*
Fig. 5, *la même grossie, enveloppée de son arylle.*
Fig. 6, *la même, dont on a enlevé la moitié de l'arylle pour mettre la graine en évidence.*
Fig. 7, *la graine coupée, pour montrer la situation de l'embryon.*
Fig. 8, *embryon entouré de son périsperme.*

ACHRAS SAPOTA.

GALLIS, SAPOTILIER ; *ANGLIS*, SAPODILIA TREE.

Linnæi, classis 6, ordo 1, HEXANDRIA MONOGYNIA.
Jussiei, classis 8, ordo 15, SAPOTÆ, *LES SAPOTILIERS*.

CHARACTER GENERICUS.

Calyx hexaphyllus, persistens; foliolis tribus exterioribus brevioribus, ferrugineo-pulverulentis; interioribus coloratis.

Corolla campanulata; limbus sex fidus, ad faucem auctus sex squamulis emarginatis, cum laciniis corollæ alternis.

Stamina sex, filamenta brevissima, inter squamulas in fauce insita.

Germen ovatum, disco carnoso villoso, ferrugineo, obtectum; stylus crassus, sensim attenuatus, viridis; stigmate simplici, obtuso.

Pomum globosum aut ovatum, carnosum, decemloculare, loculis monospermis. Semina oblonga, compressa, atronitida, hylo longitudinali albo.

Embryo rectus, perispermo carnoso involutus.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis arboreus, ramis tri aut quadrichotomis, cortice fulvo tenellis lactescentibus.

Foliis in apice ramorum sparsis, petiolatis, lanceolato-ovatis, utrinque attenuatis, integris, glabris, lepide transversim lineatis, atro virentibus; pedunculis unifloris axillaribus aut terminalibus.

Cet arbre, sans contredit un des plus intéressans des Antilles, parvient à une grosseur et à une hauteur des plus considérables: il prend le plus souvent la forme pyramidale; ses rameaux, ordinairement trichotomes ou quadrichotomes, sont recouverts d'une écorce

fauve, et garnis vers leur sommet de feuilles éparses, pétiolées, ovales-lancéolées, pointues à leurs deux extrémités, un peu épaisses, glabres, marquées de nervures fines, transverses, d'un vert foncé et luisant; quand elles sont encore nouvelles et qu'on les casse, il en sort, ainsi que des jeunes rameaux, un lait visqueux qui, en s'oxygénant par le contact de l'air et de la lumière, se change en une résine blanche, qui donne en brûlant une odeur d'encens.

Les fleurs de cet arbre sont peu apparentes; elles sont composées d'un calice à six divisions, dont trois extérieures plus courtes, sont couvertes en dehors d'une poussière ferrugineuse, et trois intérieures plus longues, sont d'un blanc verdâtre. La corolle est blanche, campanulée; son limbe est divisé en six découpures; un peu au dessous, et entre chaque division il y a une écaille dont le sommet est échancré. Les étamines sont au nombre de six; leurs filamens très-courts, insérés dans la gorge de la corolle, alternent avec les écailles, et portent des anthères presque sagittées, droites et pointues.

Le germe est ovale, entouré par un disque charnu, velu, ferrugineux, surmonté d'un style épais, diminuant insensiblement par le haut, verdâtre, et terminé par un stigmate obtus. Le fruit varie en forme et en grosseur, selon les différentes espèces ou variétés; il y en a de ronds, d'ovales, d'ovoïdes; en général, ils sont recouverts d'une peau sur laquelle il y a une espèce de poussière ferrugineuse. L'intérieur est une pulpe succulente, divisée en dix loges, qui contiennent chacune une graine oblongue, noire, luisante, aplatie, et remarquable par la longueur d'un hyle blanc qui occupe presque tout un côté. Dans les vieux Sapotiliers, la majeure partie des graines avorte et quelquefois toutes, ce qui rend le fruit plus agréable. L'embryon dans la graine est droit, et entouré d'un périsperme charnu.

Les fleurs de cet arbre commencent à paroître en mai, et se succèdent pendant trois ou quatre mois : les premiers fruits mûrissent en septembre, et successivement jusqu'en janvier. Ce fruit, après l'orange, tient le premier rang dans les desserts; il se vend même plus cher à cause de sa rareté, qui provient de ce qu'il faut dix à douze ans avant que cet arbre soit en bon rapport; et dans les Antilles, où l'on est ordinairement pressé de jouir, on regarde

cette époque comme trop reculée. Cependant il dédommage amplement, par la suite, des soins qu'il a exigés pendant un aussi long temps, surtout aux environs des grandes villes, où il n'est pas rare de voir un seul Sapotilier rapporter pour deux à trois mille francs de fruits, et valoir lui seul une petite terre de France.

Le vrai peut quelquefois n'être pas vraisemblable!

Il est à la connoissance de tous les François qui sont allés au Cap, qu'il y a sur l'habitation Laveau, depuis Rival, près du fort Picolet, un Sapotilier, à la vérité énorme pour sa grosseur et l'étendue de ses branches, qui rapportoit chaque année six mille francs de revenu à son propriétaire : on a pu le vérifier sur les livres de l'habitation. Ce qui augmente autant le rapport de cet arbre intéressant, c'est que ses fruits mûrissant successivement pendant quatre mois, on peut en envoyer tous les matins en ville.

Ce fruit a la couleur d'une nèfle d'Europe, et se mange comme elle lorsqu'il commence à se pourrir : pour lors, de laiteux et d'âpre qu'il étoit, il devient succulent et si sucré, que beaucoup d'Européens le trouvent trop doux. Dans les loges qui contiennent les graines, il n'est pas rare de rencontrer une concrétion blanche résineuse qui, lorsqu'on la brûle sur un charbon ardent, exhale une odeur d'encens des plus agréables : cette résine est produite par une surabondance de la liqueur laiteuse dont le fruit est plein quand il est jeune, et qui se change en matière sucrée à l'époque de sa maturité.

Il arrive quelquefois que les Sapotiliers, parvenus à un âge très-avancé, produisent des fruits qui n'ont point de graines. Je possédois un de ces arbres sur mon habitation de l'Artibonite, et j'ai observé que les sapotilles qui en provenoient étoient beaucoup plus délicates; je ne doute pas que si l'on faisoit des greffes ou des marcottes de cet arbre stérile, on obtînt des individus également stériles. On y trouveroit deux avantages, d'avoir des fruits dont la pulpe est plus délicate et plus abondante; car la pulpe remplit alors les loges qu'occupent les graines dans les autres Sapotiliers.

Si cet arbre mérite de la considération sous le rapport de la bonté de ses fruits, ses graines fournissent encore à la médecine un remède

des plus puissans contre les rétentions d'urine; on en pile dans un mortier de marbre deux ou trois au plus, après les avoir dégagées de leurs enveloppes; on en fait une émulsion que l'on fait boire au malade : il est très-rare que ce remède manque son effet.

La culture du Sapotilier est difficile; pendant sa jeunesse, il exige de grands soins, et cela pendant plusieurs années, ce qui dégoûte beaucoup d'Américains. Il faut en semer les graines à l'ombre, et ne transplanter les jeunes élèves qu'au bout de cinq à six ans; il faut encore avoir soin, en les arrachant, de laisser autour beaucoup de terre; car si l'on met toutes les racines à nu, il est rare qu'ils reprennent. Ils aiment la terre légère et profonde; les terres de médiocre qualité ne lui conviennent pas, et il n'y vient jamais à une grosseur considérable. Il faut, autant que possible, l'éloigner des maisons; le matin, surtout lorsqu'il a fait de la pluie, il exhale, par la transpiration, une odeur forte qui pourroit nuire à certaines personnes : cette odeur se dissipe après le lever du soleil. Une autre raison de l'éloigner, c'est que ses fruits attirent, lors de leur maturité, une quantité étonnante de chauve-souris, qui, après avoir fait un bon repas, trouvent très-agréable de venir se loger dans la maison, où elles donnent une odeur infecte.

On n'attend pas, pour cueillir les fruits du Sapotilier, qu'ils soient en état d'être mangés de suite; on les cueille quelques jours avant; la couleur du fruit indique s'il est *hœc* : c'est le terme du pays qui désigne l'époque où un fruit doit être cueilli pour achever sa maturité dans la maison.

Le bois du Sapotilier, surtout de celui qui vient dans les forêts, est dur, assez liant, et est employé dans la construction des maisons, mais il faut qu'il soit à l'abri de la pluie. On peut greffer la bonne espèce de Sapotille sur le Sapotilier sauvage, sur le Balata, sur l'arbre que l'on appelle faussement Acomas, qui n'est qu'un Sapotilier; sur le Caymitier, sur le Lucume ou jaune d'œuf.

Observation sur les greffes dans les Antilles.

On peut employer, dans les Antilles, toutes les espèces de greffes connues en Europe, en observant que la majeure partie des arbres des Antilles n'ayant point de boutons axillaires, c'est-à-dire qui naissent dans l'aisselle des feuilles, on ne peut en faire des écussons; on emploiera donc, pour cette classe d'arbres, la greffe en fente ou celle par approche. Je me propose de donner, dans le cours de cet ouvrage, un précis de toutes les manières de greffer, que je rendrai plus palpables en en donnant des dessins corrects. Il faut que les greffes sous la zone torride soient faites à l'ombre: sans cette précaution, les plaies que l'on fait aux écorces se desséchant très-promptement par la chaleur de l'air, ne peuvent plus se souder, parce que les vaisseaux dont l'orifice est formé ne pouvant plus s'aboucher, la sève ne peut ni monter ni descendre. La bonne manière, pour réussir, sera de greffer dans les bois, et d'enlever le sujet avec beaucoup de précaution un an après la réussite de la greffe.

EXPLICATION DE LA PLANCHE V.

Fig. 1, *fleur grossie, avec son calice et sa corolle.*
Fig. 2, *fleur avec son calice seulement.*
Fig. 3, *corolle développée, pour montrer les écailles et l'insertion des étamines.*
Fig. 4, *le germe surmonté de son style, environné à sa base d'un disque charnu.*
Fig. 5, *un fruit coupé, pour montrer les dix loges et les graines.*
Fig. 6, *graine entière.*
Fig. 7, *graine coupée, pour faire apercevoir les deux lobes.*
Fig. 8, *graine dont on a enlevé un lobe, pour mettre en évidence l'embryon.*

MERIANA ROSEA.

GALLIS, MÉRIAN ROSE; *ANGLIS*, WRIGHTEA ROSEA.

Linnæi, classis 10, ordo 1, DECANDRIA MONOGYNIA.

Jussiei, classis 14, ordo 8, MELASTOMÆ, *LES MELASTOMES.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx campanulatus, quinquefidus, persistens, laciniis denticulo subulato, postice appendiculatis.

Corolla quinquepetala, margini calycis interne adfixa.

Stamina decem, filamenta inferne plana, declinata, margini calycis inter petala insita, antheris refractis, filamentorum sub vertice insertis.

Pistillum : germen obtuse pentagonum, liberum; stylo crasso, declinato; stigmate obtuso.

Pericarpium : capsula obtuse pentagona, calyce semi-involuta, libera, apice dehiscens, quinquelocularis, quinquevalvis, loculis polyspermis.

Semina plura, minima, cuneiformia, adfixa receptaculis lunatis axi centrali adnatis. Corculum absque perispermo.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis arboreus; folia decussatim opposita, ovata, acuminata, trinervia, transversim lineata, cartilagineo-denticulata, ramuli depresso-tetragoni, floribus solitariis, axillaribus, bibracteatis. Cortice nitidissimo, purpureo in tenellis, in vetustis cinereo.

Cet arbre, de moyenne hauteur, occupe une place distinguée dans la belle famille des Melastomes : son tronc est simple; sa cîme est composée de rameaux droits, dont l'écorce très-lisse est grise dans le vieux bois, et d'un pourpre violet dans les jeunes pousses, qui sont tétragones et un peu aplaties. Les feuilles sont opposées en sautoir, ovales, pointues, trinerves, glabres, très-luisantes ; leur

marge est cartilagineuse et finement dentée; les pétioles, ainsi que les nervures principales, sont d'un pourpre violet : les feuilles qui commencent à pousser, ainsi que les jeunes rameaux, ont aussi cette même couleur.

Les fleurs sont axillaires, portées par d'assez longs pédoncules, et solitaires; elles sont grandes, d'un rose un peu foncé (blanches dans la variété). Elles sont composées d'un calice campanulé à cinq divisions membraneuses, munies à leur base extérieure chacune d'une dent subulée; ce calice est persistant, et quoiqu'il paroisse envelopper plus de la moitié du germe, il n'y est point adhérent : à sa base, on trouve deux bractées opposées, ovales et trinerves. La corolle est à cinq pétales ovales-oblongs, qui sont attachés par un onglet à la marge intérieure du calice. Les étamines, au nombre de dix, ont des filamens libres, plans, blancs, insérés entre les pétales et de la même manière qu'eux; ils sont courbés tous du même côté, et portent des anthères arquées, biloculaires, s'ouvrant par l'extrémité, d'un beau jaune, et attachées aux filamens un peu au dessous de leur sommet.

L'ovaire, quoiqu'entouré plus qu'à moitié par le calice, n'y adhère point; il est obtusément pentagone : le style qui le surmonte est long, charnu, terminé par un stigmate obtus, pubescent. La capsule est à cinq côtés obtus; elle est composée de cinq loges et de cinq valves, qui se séparent et commencent à s'ouvrir par le sommet; les graines, qui sont en grand nombre dans chaque loge, sont disposées autour d'un placenta lunulé qui adhère par un appendice vertical à l'axe commun du centre. Ces graines sont en forme de coin; elles sont si petites, qu'il m'a été impossible d'en apercevoir l'embryon; mais ce genre a tant de rapports avec les Melastomes, qu'il est à présumer qu'il doit être placé comme dans ce dernier genre, et qu'il n'a point de périsperme : il a aussi quelque rapport avec le Rhododendron, par la conformation de sa capsule.

On rencontre ce charmant végétal dans presque toutes les hautes montagnes de Saint-Domingue, de Cuba, de Portorico. Je l'ai observé dans les montagnes de Liguanie, à la Jamaïque : il étoit en fleurs en septembre. Colons! qui habitez ces sites fortunés où Phébus, ne se montrant presque jamais que le front couronné de nuages, ne vous éblouit pas par un éclat trop vif, où ses traits émoussés ne vous for-

cent pas, comme dans les plaines, à éviter sa présence pendant la plus grande partie de la journée; prononcez, prononcez une fois ce mot sacré, ce mot si cher, *Patrie!* dites : « Je suis dans ma patrie, c'est ici ma demeure; je veux désormais m'occuper de la rendre agréable, salubre, de l'embellir » : dès ce moment, je vous promets le bonheur; il est autour de vous, il est chez vous, il est dans la nature. Parcourez avec moi ces forêts aussi vieilles que le monde; elles étoient pour vous sans intérêt; vous ne les visiterez plus désormais sans en rapporter quelques végétaux dont la beauté vous frappera, et dont l'utilité vous sera connue par la suite : je vous servirai de guide autant qu'il sera en moi. La charmante fleur dont je vous présente le dessin, qui, quoique correct et colorié avec soin, est bien loin de la fraîcheur de son modèle, ornera bientôt votre jardin, et vous direz à votre épouse et à vos enfans, qui ne manqueront pas de vous en demander le nom : « Les botanistes ont fait hommage de cette jolie plante à mademoiselle Sibylle de Mérian, en lui donnant son nom. Cette héroïne, dont les talens égaloient le courage, naquit à Francfort, d'où elle partit, avec madame sa mère, pour Surinam, où elle composa plusieurs volumes sur les plantes et les insectes de ce pays-là : ses dessins charmans sont entre les mains de tous les amateurs d'histoire naturelle. » Voici donc une jolie plante dans votre jardin, une instruction pour vos enfans, et un encouragement pour eux à acquérir des talens : avant cette époque, vous regardiez machinalement cette plante, parce que sa fleur est grande et rouge, et vous demandiez à quoi cela est-il bon?....

Le bois du Merian est blanc, mou, et n'est employé dans aucun cas que je connoisse. On peut multiplier cet arbre par ses graines, qu'il faut semer dans des caisses, dans de la terre très-légère et à l'ombre. Il faut les jeter sur la surface de la terre, en y donnant un léger arrosage; elles renforceront assez d'elles-mêmes. Cet arbre ne réussit que dans les montagnes. On peut aussi en prendre de jeunes plants dans les bois, en observant de laisser autour des racines le plus de terre possible.

OBSERVATION.

Swartz, dans son Prodrome, avoit rangé cette plante dans le genre Rhexie; depuis, dans sa Flore indienne occidentale, il en a fait le genre Meriana. J'ai adopté avec empressement ce nouveau nom générique, quoique j'eusse décrit cette plante à la Jamaïque sous le nom de Wrigthea, qu'elle porte au jardin botanique de Bapts; mais je me suis permis de changer son nom spécifique, persuadé que le *Meriana leuchanta* n'est que la variété du Meriana rosea. L'expérience nous apprend que les fleurs rouges passent facilement à la couleur blanche, lorsqu'il est très-rare de voir les blanches passer au rouge. J'avois semé à Saint-Domingue des Pervenches de Madagascar : les trois premières années, elles donnèrent des fleurs roses; la quatrième, un tiers de mes Pervenches produisit des fleurs totalement blanches.

EXPLICATION DE LA PLANCHE VI.

Fig. 1, *coupe verticale du calice, laissant voir l'ovaire qui est entièrement libre. On voit aussi l'insertion des pétales et des étamines; au dessous du calice, les deux bractées qui caractérisent cette espèce de Meriana.*

Fig. 2, *étamine grossie.*

Fig. 3, *fruit presque mûr, libre dans son calice.*

Fig. 4, *coupe d'un fruit, montrant les cinq réceptacles entourés de graines, et leur attache à l'axe du fruit.*

Fig. 5, *fruit s'ouvrant naturellement par le haut.*

Fig. 6, *graines de grandeur naturelle.*

Fig. 7, *graine grossie.*

Nota. La figure que donne Swartz[1], de la capsule de cette plante coupée transversalement, est défectueuse; elle donne l'idée de la capsule d'un Melastome; les graines sont éparses au hasard dans la pulpe des loges, tandis que dans le genre Meriana elles sont disposées autour d'un placenta lunulé dans chaque loge.

[1] Flore indienne occidentale, tab. 15.

MERIANA PURPUREA.

MÉRIAN POURPRE.

Linnæi, classis 10, ordo 1, DECANDRIA MONOGYNIA.
Jussiei, classis 14, ordo 8, MELASTOMÆ, *LES MELASTOMES.*

CHARACTER SPECIFICUS.

Ramuli teretes; folia ovato-oblonga, duobus appendiculis callosis ad basim munita. Flores bracteis quaternis per paria oppositis.

Cette espèce de Mérian diffère de la précédente par trois caractères remarquables. Ses rameaux sont ronds, tandis qu'ils sont tétragones dans l'autre. Les feuilles, beaucoup plus longues et plus étroites, sont remarquables par deux petits appendices calleux qui se trouvent à leur base. Le calice est muni de quatre bractées opposées deux à deux, et non en sautoir, comme sembleroit l'indiquer la disposition des feuilles. Les fleurs sont un peu moins grandes et d'un rouge plus foncé dans cette espèce, qui, du reste, se trouve dans les mêmes montagnes que l'autre, et aux mêmes expositions.

OBSERVATION.

Les genres Meriana, Blakea, Melastoma et Rhododendron se rapprochent par quelques analogies; mais le Meriana en diffère par ses étamines, libres, par le nombre des divisions des capsules, et par la disposition des graines dans les divisions.

EXPLICATION DE LA PLANCHE VII.

Fig. 1, Bouton qui fait voir la disposition des quatre bractées.

PSYCHOTRIA HERBACEA.

PSYCHOTRIE HERBACÉE.

Linnæi, classis 5, ordo 1, PENTANDRIA MONOGYNIA.

Jussiei, classis 11, ordo 2, RUBIACEÆ, *LES RUBIACÉES.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx quinquedentatus, superus, persistens.

Corolla infundibuliformis, tubo sensim ampliato, limbo plano quinquepartito.

Stamina quinque, summo tubo corollæ insita, antheræ non exsertæ.

Pistillum : germen inferum, ovatum, stylo filiformi, apice bifido, stigmatibus duobus.

Pericarpium : bacca ovato-subrotunda, calyce coronata, unilocularis, bi-pyrena.

Semina duo oblonga, hinc plana, inde convexa, sulcata. Corculum perispermo magno corneo laterali involutum; radicula inferior.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis herbaceus, filiformis, repens, radicans, radiculis passim tuberculatis.

Folia opposita, subrotundo cordata, subtus argenteo-albescentia, petiolis inferioribus longissimis, angulatis, ciliatis; stipulis interpetiolaribus, mox caducis.

Pedunculi axillares aut terminales, bi-aut triflori, bracteati. Bacca rubra, cerasiformis.

Les tiges de cette petite plante sont filiformes, et rampantes pour la plupart. De chaque nœud qui produit les feuilles, il sort des faisceaux de racines qui s'insinuent dans la terre, et qui produisent de petits tubercules de la grosseur d'un pois. Les feuilles sont opposées, presque rondes, un peu en cœur; les pétioles sont droits, angu-

leux, ciliés, et plus longs dans le bas des tiges; la surface supérieure des feuilles est d'un vert gai, et l'inférieure d'un blanc argenté. Entre chaque pétiole, on remarque une stipule dans les jeunes tiges : elle disparoît dans les anciennes.

Les pédoncules, qui portent deux à trois fleurs, sont axillaires, plus rarement terminaux; ils sont plus courts que les pétioles des feuilles, et sont munis de quatre ou cinq petites bractées un peu au dessous des fleurs, dont le calice est monophyle, divisé en cinq dents. La corolle est blanche, infundibuliforme, à limbe plan divisé en cinq. Les étamines, au nombre de cinq, sont placées dans la gorge du tube : les anthères paroissent à peine. Aux fleurs succèdent des baies rouges, ayant la forme d'une petite cerise couronnée par le calice; ces baies sont uniloculaires, et renferment, dans une pulpe rouge, deux semences ou espèces de noyaux oblongs, plans d'un côté et convexes de l'autre, appliqués l'un contre l'autre par leur côté plan : leur substance est cornée et blanche.

OBSERVATION.

Cette petite plante tapisse d'une manière très-agréable les lieux frais et ombragés dans les montagnes de moyenne hauteur; je l'ai rencontrée aussi dans les plus élevées. Elle se fait remarquer par le vert gai de la surface supérieure de ses feuilles, dont l'inférieure est d'un blanc argenté. Les fleurs d'un beau blanc, entremêlées de fruits rouges, rendent ce petit parterre intéressant pour les amateurs; et ce végétal ne sera point déplacé dans les jardins, où l'on pourra le planter ou le semer, en observant qu'il ne réussit que dans les montagnes, ou dans des lieux très-frais, très-humides et ombragés, dans les plaines.

Cette plante a été préconisée par le docteur Brown; il la nomme *Psychotrophum;* il prétend que ses graines, traitées comme celles du Caffeyer, donnent une boisson aussi agréables que ce dernier. Les psychotries sont, à la vérité, très-proches parentes du Caffeyer; mais personne n'ignore que, dans une famille, tous les individus n'ont pas les mêmes qualités. J'ai fait torréfier des graines de psychotrie; on les a broyées; on en a fait une infusion qui, avec beaucoup de sucre, étoit tolérable, mais qui étoit bien éloignée de flatter le goût et l'odorat, comme le fait le café par son arome particulier. La boisson dont Brown a parlé peut être bonne comme amer pour fortifier l'estomac; il est à présumer qu'on lui a reconnu cette propriété, puisque les deux mots grecs dont est composé son nom Psychotrophum, signifient qui fortifie l'ame.

PSYCHOTRIA HERBACEA.

Cette plante a été connue sous d'autres noms : c'est le *Jasminum inodorum repens* de Barr., Aeq. 63; le *Violæ folio baccifera repens* de Sloan., Jam. 115, hist. 1, p. 24; le *Karinta kali* de Rheed., Mal. 10, p. t. 2.

Il me semble qu'on pourroit former un genre de cette espèce de Psychotrie; elle diffère par le port, l'habitude et par les bractées qui accompagnent le calice, qui la rapprochent un peu des Cæphælis.

EXPLICATION DE LA PLANCHE VIII.

Fig. 1, *ovaire grossi, surmonté du style.*
Fig. 2, *corolle développée et grossie.*
Fig. 3, *calice grossi, ayant au dessous quatre bractées.*
Fig. 4, *les deux semences grossies.*
Fig. 5, *la baie grossie.*

BROSIMUM ALICASTRUM.

GALLIS, LE BROSIME; *ANGLIS JAMAICÆ*, THE BREAD-NUTS.

Linnæi, classis 22, ordo 1, DIOECIA MONANDRIA.
Jussiei, classis 15, ordo 3, URTICEÆ, *LES URTICÉES.*

CHARACTER GENERICUS.

Flores diœci, masculorum amentum globosum, squamis orbiculatis, peltatis obtectum, e quibus erumpunt filamenta brevissima, terminata anthera orbiculari, medio transversim dehiscente præ pollinis emissione.

Calyx nullus. Corolla nulla.

Fœminarum amentum ovatum, squamis obliteratis obtectum, stylo bifido terminatum.

Calyx nullus. Corolla nulla.

Bacca aut capsula, unilocularis, monosperma : semen sphæriceum, bilobum : imbrione absque perispermo : radicula in lobos incurva.

CHARACTER SPECIFICUS.

Arbor excelsa; ramuli vestigiis petiolorum asperati; folia alterna, ovato-lanceolata, perennia; juniora in gemma stipulacea, conica, terminali, involuta; amenta globosa, in axillis solitaria, rarius gemina. Fructus corticosus.

Cet arbre, qui parvient à une hauteur et à une grosseur considérables, a, par la disposition de ses rameaux et la forme de ses feuilles, beaucoup de ressemblance avec les grands Figuiers de l'Amérique du Sud : sa cime, très-touffue, est composée de rameaux ronds, glabres, recouverts d'une écorce blanchâtre sur laquelle on remarque les cicatrices des pétioles des feuilles tombées; ils sont terminés, comme dans les Figuiers, par des stipules imbriquées en forme de cône qui

renferment les jeunes feuilles, dont la disposition, quand elles sont sorties de cette enveloppe, est d'être alternes, ovales, lancéolées, pétiolées, entières, pointues, glabres, et marquées en dessous de beaucoup de nervures fines qui, en s'anastomosant, forment mille figures différentes; ces feuilles ne tombent qu'insensiblement : on peut donc regarder cet arbre comme étant toujours vert.

Ses fleurs sont dioïques; elles paroissent en mai, juin et juillet; les mâles sont disposées sur un petit chaton globuleux, dont le pédoncule est très-court; il est ordinairement seul; il y en a quelquefois deux, mais rarement; il croît toujours sur les jeunes pousses et dans l'aisselle des feuilles. Ce chaton est couvert d'écailles orbiculaires peltées, posées les unes à côté des autres; de dessous chaque écaille il sort un filament d'environ deux lignes de long, surmonté d'une anthère ronde qui a la forme d'une boîte à savonnette, et qui, comme elle, s'ouvre transversalement par le milieu; la partie supérieure s'élève perpendiculairement portée par un pivot au milieu duquel on remarque un petit bourlet qui est le réservoir de la poussière fécondante : quelquefois les chatons mâles sont surmontés, comme les chatons femelles, d'un style bifide qui s'oblitère quand ils se dessèchent.

Les fleurs femelles consistent en un chaton plus allongé et moins gros que celui des mâles, couvert, comme ces derniers, d'écailles plus petites, et surmonté d'un style dont le sommet se divise en deux stigmates recourbés : il en provient un fruit sphérique, crustacé, de la grosseur d'une petite châtaigne d'Europe; l'intérieur consiste en une amande à deux lobes; la radicule, très-prolongée en dehors, se recourbe sur ces mêmes lobes et en cache la séparation. Il n'y a point de périsperme autour de l'embryon.

En allant chercher à grands frais, dans les pays lointains, des végétaux qui, avec le moindre travail possible, puissent nous procurer une nourriture saine et abondante, nous accusons tacitement l'auteur de la nature de nous avoir moins favorisés que ces peuples fortunés; ce reproche, comme tant d'autres que nous lui faisons, est fondé sur l'ignorance des richesses que nous possédons autour de nous. Nous avons fait, ainsi que les Anglois, des armemens très-dispendieux pour aller chercher à Othaïti l'arbre à pain (*artocarpus incisa*),

lequel, apprécié à sa juste valeur, est bien au dessous de la réputation qu'il avoit acquise avant que nous eussions été à même de l'observer de plus près; il est cependant précieux, mais bien moins, selon moi, que l'arbre intéressant que je viens de décrire. Cet arbre avoit été connu de Brown, mais il n'en avoit pas assez senti ni fait connoître la grande importance; il le désigne par le nom générique de Brosimum, mot dérivé du grec, qui signifie bon à manger. Les Anglois de la Jamaïque le nomment Bread-Nuts, qui signifie noix-pain, parce que ce fruit sert de nourriture aux pauvres blancs, lorsque le pain est cher; il sert aussi de nourriture aux nègres quand les vivres sont rares, ce qui arrive quelquefois par des sécheresses de plusieurs mois, qui n'empêchent pas les Brosimes de rapporter beaucoup. J'ai eu occasion de manger de ces fruits sur la hatte de M. d'Aguilar; je les ai trouvés très-bons, soit grillés, soit bouillis, et je crois ne pouvoir mieux les comparer qu'à nos châtaignes d'Europe, qui servent aussi de nourriture aux paysans pendant plusieurs mois de l'année. Leur substance est farineuse et d'un goût très-savoureux; elle n'a pas même l'inconvénient de surcharger l'estomac et d'occasionner des flatuosités. Ce qu'il y a de bien important dans cet arbre, c'est qu'après que la récolte des fruits est finie, on coupe les sommités des branches, qui sont très-garnies de feuilles, pour servir de nourriture aux bœufs, aux chevaux, aux mulets, aux moutons, et même aux cochons, sans que cela nuise à la récolte des fruits pour l'année suivante. Ce fourrage est d'autant plus précieux, que cet arbre croît dans des cantons arides où les sécheresses, qui durent plusieurs mois, font périr toute autre espèce de fourrage. Ce précieux végétal, dont l'écorce est pleine d'un suc laiteux, semble pousser avec d'autant plus de vigueur, qu'il fait plus sec et plus chaud.

Est-il croyable que cet arbre intéressant sous tant de rapports, ne se trouve que dans le nord de la Jamaïque, dans les paroisses de S. James et de S^te^. Elisabeth, où la nature le fait croître spontanément? J'ai eu occasion de passer sur l'habitation d'un colon qui, avec une douzaine de ces arbres, à la vérité d'une grosseur considérable, nourrissoit, pendant plusieurs mois de l'année, un troupeau assez nombreux de bœufs, de chevaux et de moutons. Ce qui s'est opposé, jusqu'à un certain point, à la multiplication de cet arbre précieux,

c'est que l'on est dans la persuasion bien singulière qu'il ne peut réussir que dans l'ouest de l'île, et dans les paroisses que j'ai déjà indiquées. Ce qui prouve évidemment le contraire, c'est qu'il existe un de ces arbres très-gros et de la plus belle venue dans le jardin botanique d'East, situé dans une vallée très-chaude, dans la paroisse de Port-Royal, dans l'est de l'île. Voilà donc une preuve que le Brosime croît également dans les montagnes élevées à une température froide, dans les montagnes inférieures où la température est plus chaude, et même dans les plaines brûlantes : je l'ai trouvé dans ces trois positions.

Le Brosime peut se multiplier de plusieurs manières : par boutures, qu'il faudra faire dans le commencement du printemps; par marcottes, que l'on fera sur l'arbre même avec de petits paniers de lianes, que l'on assujétira à une branche de deux ans, à laquelle on aura eu soin de faire une plaie circulaire en enlevant une ligne ou deux de large de l'écorce, ayant soin de ne mettre le panier rempli de terre que trois mois après cette opération, lorsqu'il se sera formé un bourrelet à la plaie; de ce bourrelet sortiront les racines, et six mois après on coupera au dessous du panier, et l'on mettra le panier même en terre. Cet arbre se multipliera aussi très-facilement par ses graines. Cette dernière manière, quoique la plus longue, est pourtant à préférer; les arbres qui en proviendront seront plus vigoureux, beaucoup plus gros, et dureront plus long-temps. Il me paroît que cet arbre, dont le bois est blanc et a peu de consistance, croît assez promptement; j'en avois semé dans des paniers plus de deux cents; ils avoient au moins six pouces de haut à trois mois. Mon intention étoit d'enrichir Saint-Domingue de ce végétal précieux que je n'y ai point rencontré; les circonstances me l'ont fait abandonner, ainsi que toute la collection de plantes vivantes que j'avois faite dans l'île de la Jamaïque.

On peut former des plantations de Brosime, soit en bosquets, soit en avenues, qui réuniront l'utile à l'agréable, car ces arbres ont un feuillage très-touffu qui ne peut être pénétré par les rayons du soleil.

Augmenter et varier la nourriture des nègres; avoir l'assurance de fournir aux troupeaux de tout genre un fourrage sain et abon-

dant, dans les temps où les autres espèces de fourrages manquent; pouvoir respirer autour de sa maison un air frais à l'ombre d'une verdure délicieuse, que de motifs pour engager les colons des Antilles à sortir d'une espèce d'apathie qui les rend coupables envers eux-mêmes, envers la société et envers la nature, cette mère bienfaisante dont ils méprisent les dons!

OBSERVATION.

Le Brosime a des rapports avec quelques végétaux de la famille des Amentacées; mais sa qualité lactescente, les stipules imbriquées en forme de cône qui terminent les rameaux et renferment les jeunes feuilles, le rapprochent bien plus des Figuiers de l'Artocarpus, du Trophys et des Mûriers : j'ai donc cru devoir le placer dans la famille naturelle des Urticées.

EXPLICATION DE LA PLANCHE IX.

Fig. 1, *rameau mâle avec ses chatons.*

Fig. 2, *rameau femelle avec ses chatons et un fruit mûr.*

Fig. 3, *chaton mâle avant le développement des étamines, sur lequel on voit les écailles placées à côté les unes des autres, et non imbriquées, comme Swartz les a figurées.*

Fig. 4, *le même chaton grossi, avec des étamines sortant de dessous les écailles.*

Fig. 5, *écaille grossie, avec son pédoncule très-court.*

Fig. 6, *étamine grossie, ombiliquée au sommet, s'ouvrant circulairement et horizontalement, et laissant échapper la poussière fécondante.*

Fig. 7, *la même étamine plus ouverte, où l'on voit, au milieu du support de la partie supérieure de l'anthère, un petit bourrelet qui est le réservoir de la poussière fécondante.*

Fig. 8, *pistil de grandeur naturelle, surmonté d'un style bifide à stigmates recourbés en dehors.*

Fig. 9, *le même grossi.*

Fig. 10, *fruit de grosseur et de couleur naturelle.*

Fig. 11, *fruit coupé transversalement, faisant voir l'épaisseur du péricarpe un peu déchiré et la division des lobes.*

Fig. 12, *embryon nu, ayant sa radicule recourbée sur les lobes.*

HIBISCUS ESCULENTUS.

GALLIS, LA KETMIE COMESTIBLE, VULGAIREMENT GOMBO; *ANGLIS*, THE OKRO-PLANT.

Linnæi, classis 16, ordo 2, MONADELPHIA PENTANDRIA.
Jussiei, classis 13, ordo 14, MALVACEÆ, *LES MALVACÉES.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx duplex, exterior multifidus.
Corolla pentapetala, petalis basi tubo antherifero connatis.
Stamina indefinita, antheris in apice tubi.
Pistillum : germen unicum; stylus unicus; stigmate multiplici.
Capsula quinque- aut decemlocularis, loculis mono- vel polyspermis, seminibus parietibus loculorum, aut columnæ centrali adfixis.
Corculum absque perispermo, lobis in radiculam incurvis, corrugatis.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis herbaceus, crassus; foliis tri-aut quinquelobatis, subpedatis, crenatis. Calyx duplex, uterque deciduus, exterior decaphyllus; interior monophyllus, apice quinquefidus, latere rumpendus. Capsula pyramidata, sulcata aut lævis, quinquelocularis, polysperma.

Cette espèce de Ketmie, herbacée et annuelle, s'élève à peu près à la hauteur d'un homme; sa tige ronde et plus épaisse par le bas, produit des branches dont la base, beaucoup plus grosse que le corps du rameau, semble être implantée sur la tige principale, et y adhère si peu, que le moindre effort l'en sépare; aussi cette plante craint-elle beaucoup les coups de vent. Les feuilles sont très-grandes, portées par de longs pétioles; celles du bas des tiges sont presque toujours à cinq lobes, et celles du sommet à trois; leur marge est crénelée, et leur surface, parsemée de poils, est d'un vert blanchâtre.

Les pédoncules sont uniflores, axillaires, courts et épais; ils portent une grande et belle fleur d'un jaune lavé, avec le fond de la corolle pourpre; les cinq pétales qui la composent sont réunis par leur base au tube staminifère; les deux calices qui entourent cette corolle ne persistent point; l'extérieur est à neuf ou dix divisions; l'intérieur est monophylle, et s'ouvre par le côté lorsque la fleur s'épanouit: il tombe ensuite. Aux fleurs succèdent des capsules pyramidales, anguleuses dans quelques espèces, et unies dans d'autres; elles ont quelquefois jusqu'à six pouces de long, et sont divisées intérieurement en cinq loges, qui contiennent beaucoup de semences rondes et brunes.

OBSERVATIONS.

Cette plante, qui mérite la renommée dont elle jouit dans les Antilles, se sème tous les ans au printemps, et produit, pendant plusieurs mois de l'année, un fruit qui constitue un des mets les plus agréables aux habitans de ces îles, de quelque couleur qu'ils soient. Le mets dont je veux parler est connu sous le nom de *Calalou gombo.* Un repas ne seroit pas complet, si le gombo n'y figuroit pas. Les Européens, à leur arrivée aux Antilles, dédaignent ce mets, qui, de prime abord, ne satisfait ni les yeux ni le goût : mais ils ne tardent pas à revenir de cette prévention, en voyant de charmantes Créoles former une cuiller avec leurs jolis doigts d'albâtre pour porter ce mets délicieux sur des lèvres de rose. D'après cela, ne fût-ce que par galanterie, il faut goûter du calalou, et ne pas s'aviser de dire que ce ragoût est insipide pour ceux qui le goûtent pour la première fois. On s'y fait cependant, et l'on finit par le trouver bon, même délicieux. Au reste, il est un art, un moyen d'en rehausser la fadeur naturelle; c'est d'y ajouter du jambon, des truffes blanches, des ïonions (espèce de mousseron du pays), des queues d'écrevisses, des pates de crabe, du piment, des feuilles de bois d'Inde (espèce de myrte) : voici pour lors le calalou par excellence, digne d'être servi sur la table des dieux. Les nègres, qui n'ont pas tous ces ingrédiens, mettent dans leur calalou de la morue ou du poisson salé, dont ils sont ordinairement approvisionnés; ils y mettent aussi des crabes qu'ils prennent dans les ravins, et surtout beaucoup de piment.

Il y a une autre espèce de calalou, qu'on nomme *Calalou zerbe;* il est composé de jeunes feuilles de la Ketmie gombo, de jeunes pousses de Gyraumont (*Cucurbita melopepo*), de feuilles d'herbe à balais (*corchorus siliquosus*), de feuilles de Laman (*Solanum nigrum, varietas* Δ, Wild.) : on fait bouillir le tout, en y ajoutant un peu de piment. Si l'on retranchoit ce dernier ingrédient qui rend ce ragoût un peu piquant, pour lors composé en entier de plantes très-émollientes, il pourroit être employé à tout autre usage que celui de la table : *Prohibet pudor plura profari.*

Revenons au Gombo, car on ne peut tarir sur ses bonnes qualités. Les fruits bouillis se mangent en salade, en y ajoutant quelques fines herbes qui en rehaussent un peu la fadeur; on les mange aussi avec du jus ou une sauce quelconque. On coupe parfois ces fruits par très-petits morceaux, et on les fait accommoder avec du beurre et du sucre, comme de petits pois verts : ce mets est agréable, nourrissant, et peut être donné à un convalescent. En y ajoutant un peu de muscade et de canelle, il devient plus fortifiant, et est moins froid à l'estomac; au reste, quoique les fruits de Gombo soient mucilagineux, ils ne sont point indigestes.

Le calalou Gombo est tellement du goût des nègres et des hommes de couleur, qu'il est très-rare qu'ils passent un jour sans en manger; ils y ajoutent du poisson salé, des crabes, de la morue, des ionions et surtout du piment. On ne mange point de pain avec le calalou, mais du moussa; c'est une bouillie très-épaisse de farine de mahi, qui, lorsqu'elle est refroidie, a assez de consistance pour être coupée en tranches.

Pour démontrer le prix que l'on met au Gombo, je citerai l'expression d'une dame créole, qui s'écrioit, en mangeant ce mets délicieux : rien n'est bon comme le Gombo! rien ne peut être comparé au Gombo que le Gombo! J'ai connu un colon de Saint-Domingue qui ne put s'habituer en France, et qui n'en donnoit d'autre raison que celle de ne pouvoir y manger du calalou Gombo, des ignames avec du petit-salé, et des patates au lieu de pain. Il est possible cependant de se procurer du Gombo en France, en le semant dès le mois de février dans une serre chaude, même dans un bon chassis, et le transplantant sur couches au mois de mai. On peut aussi en faire venir de sec des Antilles. Voici la manière de le préparer : on cueille une bonne quantité de jeunes fruits du Gombo; on les coupe par tranches d'environ deux lignes d'épaisseur, on les fait sécher au soleil ou dans une étuve; quand ils sont bien secs, on les fait enfutailler dans de petits barils, et on les embarque pour l'Europe. Quand on veut préparer ces Gombo pour en faire du calalou, on les fait tremper dans de l'eau tiède, que l'on a soin de changer deux fois. On peut faire venir des Antilles une partie des autres ingrédiens qui composent le calalou, tels que des truffes, que l'on fait aussi dessécher, ainsi que des ionions. Voici donc un moyen de rendre la France supportable pour le amateurs de ragoûts créoles; on pourra, au lieu de crabes, employer les écrevisses d'Europe; on y trouve aussi le piment, qui est un des principaux ingrédiens de ce ragoût sans pareil : *Ah! zami moi, ça bon passé toute quichose,* disoit un nègre en mangeant du calalou.

Passons aux qualités médicinales de la Ketmie Gombo. On fait avec les jeunes fruits de cette malvacée, bouillis et écrasés, des cataplasmes très-émolliens et maturatifs; on s'en sert fréquemment dans les hôpitaux des habitations. La décoction des jeunes feuilles, même des fruits, est employée pour des remèdes anodins qui ne se nomment pas; mais il faut bien prendre garde de n'employer que les jeunes feuilles, car les vieilles produiroient l'effet contraire de ce qu'on attend; c'est-à-dire, que le remède seroit astringent au lieu d'être laxatif : la raison est, à ce que je pense, que la matière muqueuse, passant par vétusté de la fermentation spiritueuse à l'acide, devient par-là même astringente.

On fait avec les fleurs de la Ketmie Gombo, comme avec celles de beaucoup d'autres malvacées, des tisanes béchiques et émollientes. On en fait encore un sirop que l'on donne avec succès dans les toux opiniâtres.

Cette plante fameuse se sème au commencement du printemps; les propriétaires ont soin d'en faire semer sur les ados des fossés dans les plantations; outre cela, les

nègres ne manquent pas d'en semer beaucoup dans leurs jardins particuliers, soit pour leur provision, soit pour porter vendre dans les marchés. Cette plante se plaît particulièrement dans les terres légères un peu fraîches.

L'hibiscus esculentus est l'Alcea maxima de Sloan. Jam. 93. hist. 1., 223, t. 133, f. 3.—L'hibiscus ramosus de Brown, Jam. 235, n°. 3. — Le Quingambo de Mareg., bras. 31. — L'Alcea americana de Comm., hort. 1, p. 37, t. 19.....

EXPLICATION DE LA PLANCHE X.

Fig. 1, *embryon mis à nu, surmonté de son style et du stigmate.*
Fig. 2, *capsule de grandeur naturelle.*
Fig. 3, *capsule coupée, pour faire voir les cinq loges et les graines.*

ECHITES SANGUINOLENTA.

GALLIS, ECHITE SANGLANTE; *ANGLIS JAMAICÆ*, THE BLOODY SAVANNA FLOWER.

Linnæi, classis 5, ordo 1, PENTANDRIA MONOGYNIA.
Jussiei, classis 8, ordo 14, APOCINEÆ.

CHARACTER GENERICUS.

Calyx minimus, quinque partitus, persistens.

Corolla infundibuliformis, tubo aliquoties ventricoso, fauce villosa aut nuda, limbo patente quinquefido.

Stamina quinque, antheris rigidis acuminatis, in conum apice convergentibus, faucem tubi corollæ æquantibus, aut brevioribus.

Germina duo conniventia, glandulis quinque oblongis circumcincta, stylus unicus filiformis, in annulum superne incrassatus, stygmate oblongo capitato, bifido, in cavitate antherarum incluso, eisdemque glutine quodam adnexo.

Pericarpium : folliculi duo conjugati, patentes, aut aliquoties incurvi et apice conniventes, intus longitudinaliter dehiscentes. Semina papposa, imbricatim adfixa receptaculo hinc seminifero, inde parieti interno folliculorum, qua parte dehiscunt, adnexo.

Perispermum tenue carnosum, corculum rectum, radicula superior.

CHARACTER SPECIFICUS.

Frutex volubilis, teres, foliis ovatis acuminatis, glabris, subtus venoso-sanguineis, pedunculis racemosis, corolla fauce villosa.

Cette espèce d'Echite, comme toutes ses congénères, a la tige frutescente et voluble, l'écorce qui la recouvre est fauve; les feuilles qui la garnissent sont opposées, ovales, pointues, entières, glabres; leur surface supérieure est verte, excepté la nervure du milieu, qui est couleur de chair; la surface inférieure est remarquable par

la couleur rouge bien prononcée de la nervure principale, des nervures latérales et des veines, ce qui fait un très-joli effet; les pétioles longs de six à huit lignes, (14 à 18 centimètres) sont canaliculés, contournés ordinairement de manière à ce que les feuilles montrent leur surface inférieure plutôt que l'autre.

Les fleurs, d'un jaune verdâtre, sont en grapes, sur un pédoncule long de cinq à six pouces, (14 à 16 décimètres) qui part de l'aisselle des feuilles; leur calice qui est persistant, est très-petit, et divisé en cinq parties aiguës. La corolle infondibuliforme, a le tube un peu renflé dans son milieu, la gorge velue, et le lymbe divisé en cinq parties, dont les sommets aigus se contournent en différens sens.

Les étamines, insérées au bas du tube, atteignent à peine la gorge de la corolle; les anthères roides, sagittées, forment, en se réunissant par leurs sommets, une espèce de cône creux.

Le germe est double, il est entouré de cinq corps glanduleux oblongs, portés par le même réceptacle. Du milieu de ces deux germes, s'élève un style filiforme terminé par un sommet grossi en forme d'anneau, sur lequel est porté le stigmate, qui est ovale, oblong, aminci par les deux extrémités, et bifide; ce stigmate est renfermé dans la cavité que forment les anthères par leur réunion, et il y adhère par une espèce de gluten dont il est entouré.

OBSERVATIONS.

Je n'ai point vu le fruit de cette espèce d'Echite, que je n'ai trouvée décrite nulle part. Elle a de grands rapports avec l'Echite agglutinée de Linné; mais elle en diffère par la forme des feuilles, qui sont échancrées dans cette dernière plante, et pointues dans celle que je décris; verte sur les deux surfaces dans l'agglutinée, et ayant les nervures et les veines rouges dans la sanglante.

J'ai trouvé cette jolie espèce à Saint-Domingue au Port-François, sur le bord de la mer; elle s'étoit emparée d'un petit arbre, qu'elle garnissoit de ses nombreux rameaux, et sur lequel elle faisoit un très-joli effet; mais je ne doute pas que cet arbrisseau ne se trouve fort mal par la suite, de cette parure empruntée.

Le mot Echite signifie en grec Vipère. Auroit-on donné un tel nom à cette plante parce que son suc laiteux est caustique? ou parce que ses rameaux s'entortillent à la manière des reptiles? Au reste, on peut tirer parti de cette dernière qualité, pour faire garnir par cette plante des palissades, des berceaux; on peut l'entremêler avec

quelques-unes de ces congénères, qui produisent de très-belles fleurs, et dont les tiges se prêtent également à prendre toutes les formes que la main de l'art et du goût voudra leur donner. En général, la beauté et la bonté ne se rencontrent pas toujours ensemble; il faut se défier du suc laiteux qui abonde dans les jeunes branches de presque toutes les plantes de ce genre dans quelques-unes il est dangereux. Quand j'aurai occasion de décrire une autre espèce de ce genre, je ferai connoître la forme des graines.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XI.

Fig. 1, *corolle développée et grossie pour faire voir dans l'intérieur; l'insertion, la forme et la hauteur des étamines.*

Fig. 2, *le germe, grossi, dépouillé du calice, pour faire voir les cinq corps glanduleux qui l'entourent, le style et le stigmate.*

Fig. 3, *calice grossi.*

Fig. 4, *les étamines grossies et réunies par les anthères.*

EUGENIA HETEROCLITA.

EUGÈNE HÉTÉROCLITE.

Linnæi, classis 12, ordo 1, ICOSANDRIA MONOGYNIA.
Jussiei, classis 14, ordo 7, MYRTEÆ.

CHARACTER GENERICUS.

Calyx superus, quadrifidus, persistens, nudus, aut bisquamosus. Corolla tetrapetala, petalis summo calyci insertis.
Stamina indefinita, sub petalis inserta.
Germen inferum, stylus unicus, stigma simplex.
Fructus, bacca calyce coronata, unilocularis, mono- di- aut trisperma. Corculum seminis aut rectum, aut incurvum, absque perispermo.

CHARACTER SPECIFICUS.

Arbuscula, foliis oblongis, obtusis, summis oppositis, infimis alternis, utrinque punctatis; pedunculis axillaribus oppositis, simpliciter aut dichotome trifloris, corculum seminis incurvum.

L'Eugène hétéroclite, d'un port agréable, comme presque tous les individus qui composent ce beau genre, est un petit arbre dont les rameaux, diversement disposés, sont recouverts d'une écorce fauve, lisse, et garnies de petites feuilles oblongues, obtuses, pétiolées, ponctuées sur les deux surfaces; celles qui commencent à naître sont couleur de rose. Ce qui m'a fait donner à cette espèce d'Eugène le nom d'hétéroclite, c'est que les feuilles qui garnissent le sommet des rameaux, sont opposées comme dans presque tous les individus de ce genre; tandis que celles du bas sont alternes. Les fleurs d'un blanc rosé, sont disposées sur des pédoncules axillaires opposés trois à trois; ou sur un pédoncule dichotome, dont chaque pédoncule partiel porte trois fleurs : dans ce cas là ordinairement il se trouve une fleur solitaire, sessilé dans le milieu de la dichotomie. Le calice de ces fleurs, supère, et persistant, est à quatre divisions, arrondies et concaves. La

corolle est composée de quatre pétales inserés au haut du calice; les étamines en grand nombre, ont la même insertion, les filaments sont blancs, surmontés d'anthères rondes et jaunes.

Le germe, qui est infère, est surmonté d'un style aigu, un peu courbé, ayant un stigmate simple.

Le fruit est une petite baie rougâtre, couronnée par le calice, uniloculaire, contenant deux semences réniformes, recouvertes d'une pellicule verte; l'embrion est courbe et sans périsperme.

Ce petit arbre croît assez communément dans le canton de Jérémie à Saint-Domingue; son bois est très-dur, et s'emploie à différens usages économiques; on en fait des pieux, qui se conservent long-temps dans la terre; on fait avec les rameaux les plus longs et les plus droits, des gaulettes, pour palissader les cases des nègres; cette espèce de bois n'est pas aussi sujette, que beaucoup d'autres, à être rongée par les vers. On peut encore employer ce joli végétal, sous le rapport de l'agrément: il commence à fleurir dans le mois de mai, et pendant tout le printemps et une partie de l'été. Il fera l'ornement des bosquets et des massifs, par son joli feuillage entremêlé de fleurs d'un blanc-rosé, et de baies rouges couronnées par un calice vert.

Ce petit arbre n'est difficile, ni sur la qualité de la terre, ni sur l'exposition, il croît également dans la plaine et dans les montagnes; il souffre avec peine la transplantation, il convient donc de semer en place ses baies aussitôt qu'elles commenceront à sécher, elles conservent peu de temps leur faculté germinative.

OBSERVATIONS.

Le genre Eugenia a été établi par Micheli, botaniste italien, en honneur du fameux prince Eugène, ce qui m'a déterminé à traduire en françois ce nom générique par celui d'Eugène, qui rapelle l'intention du fondateur, et non pas par celui de Jambosier ou Jambolier, dont l'un est le nom trivial et même spécifique d'une des espèces de ce genre (Eugenia Jambos), et l'autre le nom d'un arbre d'un genre différent. (Jambolifera. *De Val. simbol.* 3. *p.* 52. *t.* 61.) Les Eugènes et les Myrtes ont été, et sont encore confondus par beaucoup de botanistes; il faut avouer que les caractères que l'on a adoptés pour la distinction de ces deux genres, ne sont point assez tranchés, et sont sujets à varier. Parmi les Myrtes, décrits par les auteurs, plusieurs ont un calice quadrifide et une corolle à quatre pétales, (presque tous les Myrtes de Swartz.) Plusieurs

Eugènes d'Aublet, ont un calice à cinq divisions, et une corolle à cinq pétales; l'Eugenia coumété, l'Eugenia sinemari, l'Eugenia tomentosa, l'Eugenia guianensis, l'Eugenia undulata. Le caractère de la baie uniloculaire dans les Eugènes; se trouve dans le Myrte à feuilles trinerves de Smith, *Act. soc. Lond.* 3. *p.* 280, qui a, comme les Eugènes, quatre divisions à son calice et quatre pétales à la corolle; mais Smith l'a placé parmi les Myrtes, parce qu'il a cru apercevoir dans le germe deux ou trois divisions, et que les graines étoient courbées, caractère qu'il assigne pour différencier les Myrtes d'avec les Eugènes. L'autre caractère de la baie des Eugènes d'être monosperme, devient nul encore, puisqu'il y a beaucoup d'Eugènes à fruits polyspermes comme les Myrtes : et il est à présumer que c'est par avortement qu'ils ne sont pas tous polyspermes. Ne seroit-il pas à propos de convenir enfin, ou de réunir les deux genres Myrte et Eugène, ou de réputer Eugènes les individus de ces deux genres qui auront quatre divisions à leur calice, et quatre pétales à leur corolle, sans égard à la baie monosperme ou polysperme, uniloculaire ou biloculaire, et de ranger dans la genre Myrte, les individus à cinq divisions au calice et à cinq pétales à la corolle, sans égard à la baie qui est quelquefois uniloculaire, d'autres fois à une, à deux, à trois et même à cinq loges; et dont les graines sont courbées dans certaines espèces, et droites dans d'autres?

Un botaniste qui auroit la patience de donner une bonne monographie de ces deux genres, rendroit un service essentiel à la science, outre qu'il règne une grande confusion dans la détermination des espèces qui sont déjà nommées; il y a un très-grand nombres de Myrtes et d'Eugènes qui n'est ni nommé, ni dessiné. M. Richard en possède plus de cent espèces dans son herbier, dont la plupart sont encore inconnues; j'en ai aussi un bon nombre dans le même cas.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XII.

Fig. 1, *calice grossi, le germe surmonté du style; une étamine.*
Fig. 2, *fleur grossie.*
Fig. 3, *baie grossie, coupée, pour faire voir les deux graines.*
Fig. 4, *graine grossie.*
Fig. 5, *graine coupée, pour montrer la disposition de l'embryon.*
Fig. 6, *embryon mis à nu.*

CACAO THEOBROMA.

GALLIS, LE CACAOYER THÉOBROME; *ANGLIS*, THE CHOCOLATE TREE.

Linnæi, classis 16, ordo 5, MONADELPHIA DECANDRIA.
Jussiei, classis 13, ordo 14, — F. N., *MALVACEÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx quinque partitus, coloratus, non persistens.

Corolla quinque petala, imo staminum urceolo inserta basi concava, saccata, superius producta in ligulam recurvam apice dilatatam.

Stamina decem, filamentis basi in urceolum coadunatis, horum quinque longioribus lanceolatis, erectis, sterilibus; quinque longe brevioribus, reflexis, fertilibus, anthæris didymis, in cavitate basis petalorum inclusis.

Germen superum aut pentagonum, aut polygonum, stylo unico filiformi, apice quinque fido.

Capsula magna ovato oblonga, coriaceo lignosa, aut pentagona, aut polygona, salebrosa, quinque locularis, loculis polyspermis.

Semina inloculis ordine superposita, ovato, oblonga, vicinorum pressione varie angulosa, pulpa butyracea involuta, angulo interiori loculorum funiculo umbilicali adfixa, lobis corrugatis, intus implicatis, altero plorumque longiore, in radiculam prominulam incurvo.

Embryo absque perispermo.

CHARACTER SPECIFICUS.

Arbor, foliis alternis, oblongo lanceolatis, integris, petiolis utroque apice incrassatis, stipulaceis. Floribus super caulem et ramos fasciculatim sparsis; pedunculis unifloribus fructu decem striato.

Parmi toutes les plantes qui composent la famille des malvacées, presque toutes recommandables par quelqu'utilité particulière dans

26

l'économie sociale; il en existe deux qui, selon moi, se disputent le premier rang, le cotonnier et le cacaoyer; mais, comme il faut se nourrir avant de s'habiller, je n'hésite point à donner la prééminence à ce dernier. Cet arbre de moyenne grandeur, que tout porte à regarder comme indigène des Antilles, a une tige droite; sa cime est composée de rameaux droits, recouverts d'une écorce fauve, et garnis de grandes feuilles alternes, oblongues, lancéolées, entières, pointues, glabres, avec des nervures opposées très-apparentes; les pétioles sont assez longs, et ont leurs deux extrémités épaissies; ils sont munis à leur base de deux stipules lancéolées. Les feuilles naissantes sont d'une couleur de rose tendre, qui contraste agréablement avec le vert des anciennes.

Les fleurs sont petites; les pédoncules qui les portent sont disposés par petits paquets sur les branches un peu grosses, et plus souvent sur le tronc, qui quelquefois en est garni jusques à terre; ils sont colorés en rose, ainsi que le calyce, qui est à cinq divisions, persistantes seulement pendant que le fruit est encore jeune et vert. La corolle est composée de cinq pétales jaunâtres, marqués à leur base d'une tache pourpre; ces pétales, qui sont insérés au bas du tube staminifère, ont une forme toute particulière; ils forment à leur base une petite poche surmontée d'une languette qui se dilate à son sommet.

Les étamines consistent en dix filamens roses, réunis par leur base, et formant un tube. Cinq de ces filamens, plus longs que les autres, sont lancéolés, aigus, et dépourvus d'anthères; les cinq autres, qui alternent avec les premiers, sont plus courts, recourbés en dehors, et portent chacun une anthère didyme qui est enfoncée dans la petite cavité qui se trouve à la base de chaque pétale de la corolle.

Le germe est supère, ovale, oblong, à dix stries, tomenteux, surmonté d'un style filiforme, qui se divise à son sommet en cinq stigmates aigus.

Le fruit est une grosse capsule jaunâtre, de la forme d'un petit concombre, mais moins longue et plus ovoïde; dans cette espèce, il a dix angles; il est divisé intérieurement par cinq cloisons membraneuses; les graines sont superposées les unes sur les autres dans cha-

que loge, et sont attachées par un cordon ombilical aux angles intérieurs de chaque cloison; ces graines, un peu plus grosses que les amandes d'Europe, sont un peu aplaties, et souvent anguleuses par la pression qu'elles éprouvent de leurs voisines. Chaque graine est enveloppée d'une pulpe butyracée sucrée, et par conséquent susceptible de fermentation, et en outre d'une pellicule particulière assez épaisse. Les deux lobes qui composent ces graines, semblent être de plusieurs pièces plissées en différens sens, et rentrant les unes dans les autres, ce qui les fait paroître tous crevassés; un de ces lobes, ordinairement plus long que l'autre, se recourbe sur la radicule qui se prolonge souvent en dehors. L'embryon est droit et sans périsperme.

Il est difficile d'ajouter à la célébrité dont jouit avec raison le breuvage délicieux que l'on prépare avec les amandes du cacaoyer. Peintre de la nature, l'inimitable Delille, en chantant le café, compare ses effets sur l'esprit à des émanations célestes, aux rayons du soleil; que ne puis-je, en m'abreuvant de cette liqueur divine, m'élever à la hauteur de mon sujet pour chanter dignement ce breuvage sans pareil, que l'homme peut-être le plus savant du monde, le célèbre Linné, a regardé comme digne d'être servi sur la table des dieux, en le qualifiant du nom pompeux de *theobroma*. Les hommes s'en accommodent aussi très-bien; et, d'après les hautes qualités que les gastronomes et quelques médecins lui attribuent, je n'hésiterai point à avancer que le chocolat est au corps, ce que le café est à l'esprit.

Culture du Cacaoyer.

Le cacaoyer est, avec raison, regardé comme un des végétaux des Antilles le plus intéressant; sa culture n'est ni difficile ni dispendieuse; ce qui fait qu'on peut la commencer avec un petit nombre de nègres. Elle exige un bon sol, où il y ait une profondeur de bonne terre d'au moins quatre pieds, parce que l'arbre pivotte,

qui ne soit ni trop sec, ni trop humide, ni trop exposé au vent, surtout à celui du nord; les vallées lui conviennent donc principalement. Le cacaoyer se sème, mais il faut avoir l'attention de choisir des graines parfaitement mûres, et de les mettre en terre à mesure qu'on les tire de la capsule; elles conservent peu de jours leur faculté germinative; quand on a fait choix du terrein dans les montagnes, car il réussit mal en plaine, après l'avoir bien nettoyé sans autre labour que celui qui est nécessaire pour enlever les racines des mauvaises herbes, on a une grande quantité de petits piquets qu'on dispose en quinconce de dix pieds (3,25 mètres) en dix pieds si le terrein est riche, et de huit (2,60 mètres) s'il ne l'est pas; on place trois graines à quelque distance les unes des autres, autour du chaque piquet, à trois pouces (8 centimètres) de profondeur. Entre chaque piquet on plante un bananier, dont la double destination est de protéger par son ombre les jeunes cacaoyers, et de fournir des vivres à l'habitation. Il existe une autre manière de faire une plantation de cacaoyers; c'est d'en semer les amandes dans de petits paniers de lianes, que l'on tient à l'ombre jusqu'à ce que les petits arbres aient acquis la hauteur de huit à dix pouces (20 à 25 centimètres); alors on porte les paniers dans la cacaoyère, et on les place en terre à chaque piquet; le panier ne tarde pas à se pourrir, et de cette manière on est plus sûr de la plantation que par le semis des amandes, qui souvent sont dévorées par les rats. Le cacaoyer commence à fleurir à trois ans; mais il ne donne de récolte importante qu'à cinq. Il demande beaucoup de soins pendant les trois premières années, c'est-à-dire, de fréquentes sarclaisons; sans quoi il seroit bien vîte étouffé par les herbes. La forte récolte du cacao se fait en décembre; il y en a une moindre en juin. Chaque arbre peut donner de deux à trois livres (0,89 à 147 kil.) d'amandes sèches. Pour recueillir les capsules, les nègres ont au bout d'une gaule une petite serpette recourbée, avec laquelle ils coupent le pédoncule de cette capsule, que l'on ouvre au pied de l'arbre pour en retirer les graines, si toutefois le temps est beau; sans cela, on les emporte à la case destinée pour les recevoir; là, on les ouvre de suite, car il ne faudroit que peu de jours pour que la fermentation fît germer les graines, et elles ne seroient plus propres qu'à être semées. Lorsqu'on les a tirées de leurs

capsules on les met dans de grands canots de bois, ou on les couvre de feuilles de bananier ou de balisier; on met pardessus des planches que l'on charge de pierres; elles restent à fermenter pendant quatre ou cinq jours, pendant lesquels on a soin de les remuer tous les matins; elles acquièrent dans ces canots une couleur rougeâtre, on les tire de là pour les exposer sur des glacis au soleil, on a le soin de les remuer deux fois par jour, pour en faciliter la dessication, ensuite on les met en magasin, et de temps en temps on les expose au soleil.

Un des grands inconvéniens de la culture des cacaoyers, c'est que leurs fruits sont fort recherchés par les rats qui se sont multipliés à un tel point dans certains cantons, qu'on y est exposé à perdre une grande partie de la récolte; il seroit possible d'y remédier, en se procurant une race de petits chiens anglois, qui les deterrent et les mangent. J'ai vu à la Jamaïque une grande quantité de ces chiens, que les Anglois ont fait venir, pour garantir les cannes à sucre des grands ravages qu'y occasionnoient les rats; les nègres ont coutume de les suivre à la chasse, et de leur disputer cette espèce de gibier, qu'ils mangent avec délices. Un propriétaire de la Jamaïque, voulant vendre une habitation, prétendoit la vendre plus cher en raison de la grande quantité de rats, qui servoient, disoit-il, de nourriture à ses nègres.

Préparation du Cacao.

Pour préparer les graines du cacaoyer, et en faire ce qu'on appelle le chocolat, on les fait légèrement torréfier, dans une bassine de cuivre; ce qui les dispose à se dépouiller de l'espèce d'arille ou pellicule qui les enveloppe. Quand elles sont torréfiées plus ou moins, selon le goût des personnes, on les pile (à S. Domingue) dans un mortier de bois de gayac avec un pilon du même bois : en Europe, on se sert d'un mortier de marbre ou de bronze. Quand les amandes sont pilées, autant qu'il est possible, on en fait une pâte, dans laquelle on fait entrer la moitié de son poids de sucre, que l'on mêle bien avec la pâte; c'est ce que l'on appelle chocolat de santé. On peut ajouter à cette pâte, de la vanille, de la canelle ou tout autre aromate, selon le goût ou la destination du chocolat, car il

change de qualité selon les ingrédiens qu'on y fait entrer; le plus sain peut-être est celui que l'on prépare sans sucre, et auquel on y en ajoute lorsqu'on veut en faire usage. Il se conserve aussi bien plus long-temps; le sucre le disposant à prendre l'humidité. On achève la préparation du chocolat en broyant de nouveau la pâte en sortant du mortier, avec un cylindre de fer poli, sur une pierre plate d'une espèce de grès; cette pierre est montée sur quatre pieds, afin qu'on puisse faire du feu dessous, si l'on travaille dans un pays froid. On n'a pas besoin de cette précaution dans les Antilles.

Confiture des fruits du Cacaoyer.

On cueille des jeunes fruits de cacaoyer lorsqu'ils sont encore tendres; on les fait bouillir à grande eau pendant une heure; on les retire, et on leur fait des incisions le long des côtes; puis on les met tremper pendant six jours dans de l'eau fraîche, que l'on change matin et soir; on les larde ensuite de zestes d'écorce de citron ou d'oranges aigres, d'un peu de gingembre et de canelle; on les met ensuite tremper dans un sirop clair pendant cinq à six jours; puis dans un autre sirop de consistance, que l'on fait cuire à la demande pour être tirée au sec. Cette confiture est bonne et saine, et peut être envoyée en Europe.

Beurre de Cacao.

Faites griller légèrement des amandes de cacao, jusqu'à ce que la pellicule s'en détache; faites les piler comme pour faire de la pâte de chocolat; faites bouillir à grande eau pendant une heure, dans un vase étamé ou dans un pot de terre neuf et bien verni; coulez le tout dans un linge propre pendant qu'il est chaud; quand l'eau commencera à se refroidir, vous recueillerez avec une cuiller le beurre qui surnagera. Si vous ne trouvez pas votre beurre assez propre, faites-le refondre dans de nouvelle eau, et procédez comme vous avez fait la première fois. On peut employer ce beurre à

différens usages; il sert à faire des fritures, même des ragoûts; il passe pour un bon cosmétique, il est adoucissant; on le donne comme un spécifique contre les hémorroïdes, on en imbibe une peu de coton qu'on applique sur le mal.

Lorsque l'on cueille les gousses de cacao (on nomme ainsi à S. Domingue les capsules qui contiennent les graines), et qu'on les ouvre de suite, la pulpe qui environne les graines fait une espèce de crême, qui, avec un peu de sucre, de canelle et de fleur d'orange, est très-agréable. On prétend que cette crême appliquée sur la peau, enlève les taches de rousseur.

Confiture des graines ou amandes du Cacaoyer.

On cueille les capsules du cacaoyer un peu avant leur maturité; on en retire les amandes, qui sont blanches et tendres; on les met tremper dans l'eau, en les changeant deux fois par jour; ce qu'il faut faire pendant cinq à six jours: on pique les amandes avec des zestes de citron et de canelle bien fines; on les met tremper pendant vingt-quatre heures dans un sirop clair de beau sucre, ensuite on les retire pour les remettre dans un sirop plus fort de sucre, où on les laisse tremper encore vingt-quatre heures. On réitère cette opération pendant six jours, en augmentant chaque fois la dose de sucre; à la fin on fait un sirop de consistance, dans lequel on met un peu d'essence d'ambre, de musc ou de toute autre essence. Si on veut les tirer au sec, on les égoutte, et on les plonge dans une bassine de sirop fort de sucre, et on les met dans une étuve, où elles prennent le candi.

Propriétés du Chocolat.

Après le café et le thé, le chocolat est sans contredit le breuvage le plus accrédité dans le monde. Chez les Espagnols on en prend plusieurs fois dans le jour; beaucoup de gastronomes prétendent même que ce n'est qu'en Espagne où l'on en connoît la véritable préparation. On le fait toujours à l'eau, et l'on assure qu'il est plus

agréable et plus sain. En général, le chocolat est très-nourrissant, restaurant, adoucissant, un peu incrassant; il ne convient pas également à tous les tempérammens, et il fait sur eux des effets quelquefois différens : à quelques personnes il donne de l'appétit, il l'ôte à d'autres. Le chocolat au lait purge quelquefois. Les Anglois le regardent comme antiscorbutique, et ont coutume, à bord de leurs vaisseaux, d'en donner au moins une fois par semaine à leurs équipages; pour cet effet, ils font torréfier les amandes de cacao, ensuite on les concasse, puis on les fait bouillir dans une quantité d'eau suffisante; on ajoute du sucre à cette boisson qui est assez agréable et fort saine.

OBSERVATIONS.

Le célèbre Linné avoit donné au végétal que je viens de décrire, le nom générique de *Theobroma*, qui veut dire en grec, manger des dieux; mais comme ce nom emporte avec lui la signification d'une qualité, il m'a semblé convenir mieux, comme nom spécifique. Ainsi j'ai cru pouvoir dire *Cacao-Theobroma*, au lieu de *Theobroma-Cacao*. M. de Lamark a adopté celui de *Cacao-Sativa*, qui me semble un peu trop général, parce qu'il y a plusieurs espèces de cacaoyers cultivés.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XIII.

Fig. 1, *le bouton grossi.*
Fig. 2, *fleur ouverte grossie.*
Fig. 3, *appendice grossi.*
Fig. 4, *fleur grossie dont les appendices sont supprimés pour mettre à nu les étamines.*
Fig. 5, *tube nectanifère avec les étamines et l'ovaire, grossis.*
Fig. 6, *étamine* (*grossie*) : a. *anthère plein*; b. *anthère ouvert.*
Fig. 7, *amande entière de grosseur naturelle.*
Fig. 8, *cotylédons.*

ALSTROEMERIA EDULIS.

ALSTROEMÈRE COMESTIBLE.

Linnæi, classis 6, ordo 1.
Jussiei, classis 3, ordo 7.

CHARACTER GENERICUS.

Calyx. Superus subbilabiatus, sexpartibus, laciniis tribus exterioribus, cuneiformibus; tribus interioribus alternantibus quarum duæ, basi aut tubulosæ, aut convolutæ.

Corolla. Nulla.

Stamina. Sex, imis laciniis inserta, declinata.

Germen. Inferum, hexagonum, styli tres, stigmata tres.

Capsula. Obtusa, subhexagona, apice nuda trilocularis, trivalvis, polysperma.

Semina sphæricea. Perispermum carnosum.

Radices. Aut fibrosæ, aut tuberosæ.

Caulis. Aut erectus, aut volubilis.

CHARACTER SPECIFICUS.

Radices. Tuberosæ, globosæ.

Caulis. Volubilis, foliis alternis, elipticis, acuminatis, glabris, umbella ramosa, pedunculis laxis nutantibus bracteatis, involucro longioribus; corollis subcampanulatis.

D'un faisceau de racines bulbeuses, globuleuses, de différentes grosseurs, s'élève une tige voluble, svelte, qui s'entortille élégamment autour de l'arbrisseau qui se trouve le plus à la portée de lui offrir un appui; cette tige est garnie de feuilles alternes, lancéolées, elliptiques, pointues, glabres, striées dans leur longeur; leur base, qui se termine en forme de pétiole, est contournée de manière que la surface inférieure de la feuille se trouve souvent en dessus. Un ombelle formé d'une

grande quantité de fleurs roses, termine cette tige, qui ne s'élève pas à plus de trois pieds (0,97 mètres); les pédoncules, beaucoup plus longs que les folioles de la colerette, mollement recourbés, portent chacun trois ou quatre fleurs, et sont munis de petites bractées, insérées ordinairement à la base des pédoncules particuliers. Chaque fleur, d'une forme un peu campanulée, est composée d'un calyce supère à six divisions, dont trois extérieures, et trois intérieures alternantes. Les extérieures sont cunéiformes, concaves, striées longitudinalement, obtuses, de couleur rose avec le sommet verdâtre. Les trois intérieures sont ovales, d'un blanc rosé, parsemées de points roses, deux sont convolutées à leur base. Il n'y a point de corolle.

Les étamines, au nombre de six, sont insérées au bas des divisions du calyce; les filamens inégaux et déclinés, sont terminés par des anthères oblongues et droites; le germe infère, est hexagone, de couleur verte, surmonté d'un style cylindrique, terminé par trois stigmates pointus. La capsule dont le sommet est nu, est presque sphérique, mucronée, marquée de six nervures, triloculaire, trivalve, polysperme; les semences sont globuleuses, et ont un périsperme charnu.

Joindre la beauté à la bonté, est sans contredit le comble de la perfection dans les animaux comme dans les végétaux; la plante dont je viens de donner la description, réunit ce double avantage. J'en ai fait la découverte dans les montagnes des environs du Cap François; modeste comme la véritable beauté, elle paroît se plaire dans les lieux frais et ombragés, où Zéphir seul a le droit de pénétrer, et où jamais les rayons brûlans de l'astre du jour, ne peuvent ternir l'éclat de ses tendres couleurs; mais les nègres, qui ne furent jamais séduits par les beautés de la nature, déchirent impitoyablement le sein de la terre, pour arracher les racines de cette jolie plante, dont ils font leur nourriture; ils en portent aussi aux marchés du Cap, où ils les vendent sous le nom de topinambours blancs. Ces racines de la grosseur d'une petite pomme de terre (*solanum tuberosum*) sont recouvertes d'une pellicule mince d'un blanc jaunâtre; l'intérieur est d'un beau blanc. On les mange bouillies, et ensuite accommodées à la sauce au beurre, ou au jus, ou de toute autre manière; elles sont très-délicates

et point indigestes. On peut tirer de ces racines, comme de celles des patates (*convolvulus batatas*), une fécule, dont on fait des crêmes excellentes, très-amies de l'estomac, surtout en y ajoutant un peu de fleur d'orange. Pour préparer cette fécule, on se sert de râpes, que l'on nomme grages à Saint-Domingue; elles sont établies obliquement sur un baquet plein d'eau; quand on en a râpé une quantité suffisante selon la grandeur du vase, on met le tout dans un sac de toile forte que l'on soumet à la presse, on reçoit l'eau qui en sort dans un grand vase, au bout de quelques heures la fécule s'est précipitée au fond; pour lors on décante l'eau, et on la retire pour la metre sécher au soleil, sur une table recouverte d'une nappe; quand cette fécule est bien sèche, on la met dans des sacs de papier, jusqu'à ce qu'on veuille s'en servir.

Cette plante intéressante n'a encore été décrite ni figurée dans aucun ouvrage qui soit parvenu à ma connoissance; elle a de très-grands rapports avec l'*Alstroemeria salsilla* de Linné, et avec l'*ovata* de Cavanilles; mais elle diffère de la salsilla par la forme de ses racines qui sont rondes et succulentes, tandis que dans la salsilla, elles sont longues et ligneuses; et d'après Feuillée, elles entrent obliquement dans la terre. Elle diffère encore par le nombre des folioles de la colerette, qui est de quatre dans la *salsilla*, et de sept à neuf dans l'*edulis*.

L'Astroemeria ovata de Cavanilles est aussi très-rapprochée de la plante que je viens de décrire, mais elle en diffère par les racines et par le dessous des feuilles, qui est velu dans l'*ovata*, et glabre dans l'*edulis*.

OBSERVATIONS.

Toutes les espèces qui composent ce beau genre, remarquables par la forme, l'élégance et le coloris de leurs fleurs, étoient réunies dans les superbes jardins des Incas; et y faisoient le charme des yeux pendant toute l'année, au printemps elles étaloient toutes les beautés que la nature leur avoit prodiguées. Mais comme il est souvent de l'essence des plus belles choses de n'avoir qu'une courte durée, lorsque jaloux des Zéphirs, l'impitoyable autan avoit desséché leurs tiges et leurs fleurs, on leur substituoit des tiges et des fleurs artificielles, artistement formées d'or et d'argent, qui marquoient la grandeur et la magnificence des maîtres de ces superbes jardins. De longues allées d'arbres de

différens genres, faits également de ces précieux métaux, conduisoient à des champs de maïs, dont les tiges, les feuilles, les fleurs et les épis, les pointes desquels étoient d'or, et tout le reste d'argent, le tout artistement soudé ensemble présentoit autant de merveilles que les siècles à venir ne verront jamais.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XIV.

Fig. 1, *fleur entière.*
Fig. 2, *pétale intérieur, dont la base est convolutée.*
Fig. 3, *germe surmonté des étamines.*
Fig. 4, *germe avec le style.*
Fig. 5, *faisceau de racines.*
Fig. 6, *racine coupée.*

KRAMERIA IXINA.

KRAMERE IXINE.

Linnæi, classis 16, ordo 2, MONADELPHIA TETRANDRIA.
Jussiei, *incertæ sedis.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx. Profunde quinque partitus, coloratus, corollæformis.

Corolla. Quinque petala. Tria superiora (*nectarium superius Linnæi*), apice sagitata, longe unguiculata, erecta divisioni superiori calycis opposita. Duo inferiora (*nectarium inferum Linnæi; appendices d. Richard.*). Obovata, crassa, coriacea subtus papillis instructa.

Stamina quatuor hypogina, inter germen et petala inserta, filamenta basi lateraliter coadunata, superne trifida, divisione mediante bi antherifera.

Germen superum, subglobosum, asperum, villosissimum, stylo incurvo, stigmate obtuso.

Fructus. Drupa sicca globosa, echinata, monosperma, semen globosum, embryone nudo.

CHARACTER SPECIFICUS.

Frutex, foliis alternis, petiolatis, substipulaceis, ovali lanceolatis, mucronatis, junioribus subtus sericeo argenteis, floribus quinque petalis racemosis, terminalibus, tetrandro monadelphis.

Ce charmant végétal constitue un petit arbrisseau de la hauteur d'environ un pied et demi (0,49 mètres); ses rameaux diversement disposés, sont garnis de feuilles alternes, pétiolées, ovales lancéolées, terminées par une pointe; les plus jeunes sont couvertes surtout endessous de poils soyeux argentés. Les fleurs purpurines forment des grappes qui terminent les rameaux, elles y sont disposées alternativement, sur des petits pédoncules munis d'une bractée à leur base, et de deux écailles vers leur milieu. Ces fleurs sont composées d'un calyce corolliforme, divisé profondement en quatre parties concaves,

velues endehors, et colorées: la corolle, consiste en cinq pétales, dont trois supérieurs de forme triangulaire ont des onglets très-longs (selon Linné c'est le nectaire supérieur), et répondent à la division supérieure du calyce. Les deux autres pétales inférieurs, situés derrière le germe, sont sessiles, obovales, épais, coriaces, hypogines et garnis en dessous de petites écailles ou papilles. (M. Richard regarde ces deux pétales comme deux appendices, et Linné comme le nectaire inférieur.) Les étamines, au nombre de quatre, sont situées entre les pétales et l'ovaire; les filets réunis latéralement par leur base, se divisent ensuite en trois parties, dont celle du milieu porte deux anthères. Le germe qui est supère, presque globuleux et velu, est surmonté d'un style courbé vers les étamines et terminé par un stigmate obtus un peu échancré. Le fruit est un drupe sec, globuleux, de la grosseur d'un pois, hérissé d'épines grêles munies à leur partie supérieure de plusieurs petites pointes renversées qui forment autant de petits crochets; ce drupe uniloculaire contient une seul graine arrondie, un peu comprimée, dont l'embryon est nu.

J'ai fait la découverte de cette jolie plante dans les montagnes inférieures qui environnent le Cap, sur le chemin qui conduit à l'habitation Destin. Chez les plantes, comme chez les humains, il se trouve des beautés modestes et timides qui cherchent à se dérober aux yeux indiscrets; tandis que d'autres semblent se plaire à faire parade des charmes que la nature leur a prodigués; telle est la plante dont je viens de parler. Elle croît sur les routes, dans les terres les plus arides et les plus exposées au soleil. Si le voyageur, attiré par l'éclat de ses couleurs, cède au désir de la voir de plus près, il ne tarde pas à s'en repentir, ses graines hérissées de petits crochets, s'attachent fortement à ses jambes, et lui causent des démangeaisons désagréables. J'ai tenté plusieurs fois de donner à cette belle des grands chemins un asile plus honnête, en la transportant dans mon jardin; mais je n'ai fait que de vaines tentatives. Les graines n'ont point germé, et les jeunes plantes, que j'avois pourtant arrachées avec précaution, n'ont point pris racine.

Il existe deux autres espèces de Krameria décrites par Pavon, dont les racines sont employées par les Espagnols et les Portuagis, comme de puissans stiptiques dans les flux de sang et les dissenteries; ils les

emploient aussi contre les aphtes de gencives; ils en font un extrait qui est employé avec plus de succès que l'infusion ou la décoction, la dose est pour les adultes d'un drachme. Je ne doute nullement que les racines de l'espèce que je viens de décrire n'aient les mêmes propriétés; j'engage ceux qui se trouveront dans le cas d'en faire l'essai, d'en faire usage avec précaution; car il est des genres dont quelques espèces peuvent servir à la nourriture des hommes, tandis que d'autres sont délétères; le genre Solanum en fournit plusieurs exemples.

Le nom générique de Krameria, est un hommage rendu au botaniste Kramer.

OBSERVATIONS.

L'espèce de Kramère que je viens de décrire, n'a point encore été figurée. Sa fleur singulièrement composée, peut être analysée de différentes manières. Quelques botanistes prennent pour des nectaires, ce que d'autres ont pris pour des pétales; il n'est pas facile de décider lesquels ont raison. M. de Jussieu n'a point encore placé ce genre dans aucune famille naturelle, la conformation des fleurs sembleroit la rapprocher des Polygales; mais le fruit, qui est un drupe monosperme, l'éloigne. M. Richard a bien voulu se charger d'examiner aussi ce genre, et particulièrement l'espèce que je viens de décrire, je lui en avois procuré un échantillon en très-bon état, mais malgré toute la sagacité dont est doué ce savant botaniste, il n'a pas cru devoir pronocer sur la famille naturelle où cette plante doit être placée. Les botanistes resteront sans doute dans cette incertitude, jusqu'à ce que quelques voyageurs nous aportent des genres intermédiaires qui formeront les chaînons qui manquent en quelques endroits, pour la confection de la grande chaîne naturelle.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XV.

Fig. 1, *fleur vue par derrière.*
Fig. 2, *fleur vue en face.*
Fig. 3, *germe à côté duquel on voit les trois pétales supérieurs et les étamines réunies par leur base.*
Fig. 4, *réceptacle portant les étamines.*
Fig. 5, *germe.*
Fig. 6, *pétale inférieur, vu par dessous.*
Fig. 7, *anthère très-grossie.*
Fig. 8, *graine très-grossie, coupée par le milieu.*
Fig. 9, *embryon avec sa radicule.*
Fig. 10, *tronçon de racine, de grosseur naturelle.*
Fig. 11, *racines entières, diminuées.*

CISSUS CAUSTICA.

ACHIT CAUSTIQUE.

Linnæi, classis 4, ordo 1, TETRANDRIA MONOGYNIA.
Jussiei, classis 13, ordo 12, *F. N. VITES.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx integer minimus.
Corolla tetrapetala.
Stamina quatuor.
Germen semi immersum disco staminifero ad ambitum producto.
Stylus unus, stigma acutum.
Fructus bacca monosperma; embryo absque perispermo.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis sarmentosus, teres, geniculatus, suculentus, cirhis ad nodos instructus, flexuosus, foliis ternatis, foliolis ovatis obtusis, petiolis canaliculatis, floribus sanguineis corymbosis.

Les tiges très-multipliées de cette plante sont sarmenteuses, rondes, succulentes, noueuses, genouillées, presque flexueuses, munies de vrilles par lesquelles elles s'attachent aux arbres. Les feuilles qui les garnissent sont alternes, opposées aux vrilles, ternées; leur pétiole principal est canaliculé et muni à sa base de deux stipules; les folioles sessiles sont ovales, obtuses, légèrement échancrées, glabres, obscurement crénelées, nerveuses et un peu épaisses. Les jeunes tiges aulieu d'être lisses comme les anciennes, sont couvertes de petites verrues. Les fleurs, couleur de sang, sont dispsoées en corymbe; le pédoncule qui les porte est opposé aux feuilles, il est vert, jusqu'à la naissance des pédoncules particuliers, qui sont rouges. Les fleurs sont petites, composées d'un calyce presque entier, d'une corolle à quatre pétales, de quatre étamines opposées aux pétales, inserées dans un

disque hypogine. Le germe, entouré jusqu'à moitié du disque stamifère, est surmonté d'un style dont le stigmate est aigu. Le fruit est une baie noire, presque ronde, qui ne contient qu'une seule graine dont l'embryon est sans périsperme.

Il existe, dans le règne végétal comme dans le règne animal, des parasites; et dans l'un, comme dans l'autre, ils finissent par devenir dangereux, quand on ne les écarte pas. L'Achit caustique est dans ce cas. Il grimpe sur les arbres les plus élevés; il s'attache à toutes les branches, par ses vrilles très-multipliées, et finit par étouffer le bienfaiteur qui lui a servi d'appui.

S'il est bon de connoître les végétaux sous le rapport des agrémens qu'ils nous procurent, il n'est pas moins intéressant de pouvoir distinguer ceux qui sont dans le cas de nous être nuisibles; c'est beaucoup de connoître son ennemi. L'Achit dont je viens de donner la description, est du nombre de ceux dont il faut se défier; ses tiges et ses feuilles contiennent un suc extrêmement caustique. Une petite anecdote que je vais rapporter en fournira un exemple.

M. Stewens, consul américain au Cap François, amateur éclairé des arts et des sciences, me proposa une promenade botanique dans les montagnes qui environnent la ville; il y invita MM. Poiteau et Turpin, tous deux distingués par leurs connoissances en botanique, auxquelles ils joignent le talent de dessiner les plantes avec une vérité et une élégance, qui leur ont valu la célébrité dont ils jouissent dans la capitale. M. Stewens, pour rendre la promenade plus agréable, avoit fait porter dans les montagnes un pâté, auquel il avoit ajouté tout ce qui étoit nécessaire pour compléter une bonne halte, à laquelle nous nous proposions tous de faire honneur, d'après l'exercice que nous devions prendre, l'air frais des montagnes et la gaîté naturelle à tous ceux qui s'occupent de l'étude de la nature. Enfin l'heure convenue pour nous réunir arrive; on sait que dans les promenades botaniques chacun cherche de son côté à faire des découvertes. M. Turpin se rendit le dernier au lieu du rendez-vous, tenant dans une main un rameau de l'Achit, dont je viens de parler, et de l'autre appuyant son mouchoir sur sa bouche; il avoit eu l'imprudence de goûter cette plante qui lui avoit cauterisé la langue et enflammé la

bouche au point qu'il put à peine exprimer ses regrets de ne pouvoir être que spectateur dans la scène agréable où il s'étoit bien proposé de jouer un des premiers rôles.

OBSERVATIONS.

Cette espèce d'Achit n'a été encore ni décrite ni figurée, elle a des rapports avec l'Achit trifolié par ses fleurs rouges, mais ce dernier a les folioles différentes par leur grandeur et leur forme. Toutes les autres espèces ont des fleurs ou verdâtres ou blanches; et diffèrent encore par d'autres caractères.

CAKILE DOMINGENSIS.

CAKILE DE SAINT-DOMINGUE.

Linnæi, classis 15, ordo 1, TETRADYNAMIA SILICULOSA.
Jussiei, classis 13, ordo 3, — F. N., *CRUCIFERÆ*.

CHARACTER GENERICUS.

Calyx. Subconnivens tetraphyllus, deciduus.

Corolla. Petala quatuor in crucem disposita, unguiculis erectis, disco hypogino insertis.

Germen superum, stylus subnullus, stigma obtusum.

Fructus. Silicula oblonga subtetragona, biarticulata, articulo superiore secedente, ad insertionem basi denticulato, articulis evalvibus, monospermis.

CHARACTER SPECIFICUS.

Herbacea, caule tereti, foliis alternis, oblongis, inæqualiter dentato sinuatis, obtusis, subcarnosis, basi in petiolum desinentibus.

Cette plante dont le port est assez élégant, s'élève à peine à deux pieds; ses tiges sont rondes et glabres, ainsi que toute la plante. Elles sont garnies de feuilles alternes, oblongues, un peu obtuses, inégalement crénelées et parfois pinnatifides: les fleurs, de couleur blanche, terminent les tiges, et sont disposées en petites panicules; leur calyce est composé de quatre folioles presque conniventes, qui tombent très-promptement. La corolle consiste en quatre pétales onguiculés, disposés en croix, alternes avec les folioles du calyce et insérés sur un disque hypogine. Les étamines, au nombre de six, tetradynames, ont la même insertion que les pétales; les filamens de couleur verte, sont surmontés d'anthères jaunes. Le germe supère est presque tétragone; le style est très-court, et surmonté d'un stigmate obtus. La silicule est oblongue, presque tetragone, se divisant en deux parties qui se séparent par la maturité, et qui contiennent chacune une seule

graine dont l'embryon, un peu recourbé, est sans périsperme; la partie supérieure de la capsule est munie à sa base de deux petites denticules, qui s'insèrent dans la partie inférieure.

J'ai rencontré cette plante à Saint-Domingue, à peu de distance du Port-François, dans les sables délaissés par la mer. Cette plante, comme presque toutes les crucifères, est âcre et contient beaucoup d'alkali; elle est antiscorbutique, mais peu employée sous ce rapport. Les nègres en font bouillir les feuilles et les appliquent sur de *vieux malingres*, comme détersives.

OBSERVATIONS.

Cette plante, qui est annuelle, diffère très-peu du Kakile d'Egypte d'Italie, et de Barbarie, dont peut-être elle n'est qu'une variété; elle diffère par la longueur des denticules qui sont à la base de la partie supérieure de la capsule, qui sont beaucoup plus courtes dans l'espèce ou la variété que je viens de décrire. Le mot Cakile est arabe, et a été employé par Sérapion, pour désigner la plante à laquelle Prospère Alpin a donné le nom de *Sinapi marinum*.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XVII.

Fig. 1, *silicule dont les deux parties sont divisées.*
Fig. 2, *germe.*
Fig. 3, *calyce.*
Fig. 4, *fleur grossie, avec une foliole du calyce et un pétale.*
Fig. 5, *partie supérieure de la silicule ouverte.*
Fig. 6, *partie inférieure de la silicule.*
Fig. 7, *la graine.*

COFFEA ARABICA.

GALLIS, LE CAFIER D'ARABIE ; *ANGLIS*, THE COFFEE-TREE.

Linnæi, classis 5, ordo 1. PENTANDRIA MONOGYNIA.
Jussiei, classis 11, ordo 2. *RUBIACEÆ*.

CHARACTER GENERICUS.

Calyx superus quinque denticulatus.

Corolla tubuloso infundibuliformis, limbo patente quinque partito.

Stamina quinque exserta.

Germen inferum, stylo filiformi, stigmate duplici.

Bacca ombilicata, bilocularis, disperma, seminibus medio sulcatis, hinc planis, indè convexis, in cocco singulari cartilagineo inclusis, et tunicâ tenui pellucidâ obtectis.

Embryo perispermo magno corneo involutus; radicula inferior.

CHARACTER SPECIFICUS.

Frutex ramulis decussatim oppositis, nodosis, foliis oblongo ovatis, decussatis, ondulatis, floribus axillaribus aggregatis.

Le cafier, originaire de l'Arabie heureuse, selon le naturaliste Alpin, est, sans contredit, un des plus jolis arbrisseaux dont la nature ait enrichi et orné cette contrée, à laquelle peut-être elle est redevable de l'épithète d'heureuse, que lui ont donnée les géographes. Cet intéressant arbrisseau s'élève, en forme de pyramide, à la hauteur de dix à douze pieds (3 à 4 mètres), quand il échappe au fer mutilateur des hommes, dont le goût ordinaire est de tout dénaturer. Ses rameaux sont opposés en sautoir; ils sont noueux, flexibles, garnis de feuilles également opposées, ovales, oblongues, pointues, ondulées, glabres, nerveuses, entières, d'un vert foncé et luisant ; les pétioles sont très-courts, et ont entre eux une stipule conique pointue, qui

tombe lorsque les branches commencent à s'aoûter. Les fleurs, d'une blancheur éclatante, sont disposées par petits paquets entre les aisselles des feuilles, sur des pédoncules d'une longueur médiocre. Le calyce qui se trouve au-dessus du germe, est très-petit, et a cinq denticules. La corolle tubuleuse et infundibuliforme a un limbe presque plan, divisé profondément en cinq parties lancéolées, pointues; les étamines, insérées au sommet du tube de la corolle, ont des filamens courts qui portent des anthères très-longues, linéaires et vacillantes. Le germe qui est infère, est surmonté d'un style filiforme dont le sommet est divisé en deux stigmates. Le fruit qui succède est une baie rouge, ovale, oblongue, de la grosseur d'une petite cerise, ayant à son sommet un ombilic. Cette baie biloculaire contient, dans chaque loge, une graine aplatie du côté intérieur, et convexe de l'autre; le côté aplati est divisé, dans sa longueur, par une fente longitudinale. Quand les deux graines sont parvenues à leur degré de maturité, elles adhèrent si fortement ensemble par leur côté plan, qu'elles semblent ne plus former qu'une seule graine à deux lobes; la cloison charnue qui les séparoit avant cette époque, est oblitérée, au point qu'on croiroit la baie uniloculaire. L'embryon est entouré d'un périsperme corné très-grand; la radicule est inférieure.

L'européen le plus insensible aux charmes de la nature, et qui ordinairement ne voit pas tout en beau à son arrivée dans les Antilles, ne peut refuser son admiration à une plantation de cafiers. Le climat des hautes montagnes, qui convient seul à la culture de cet intéressant arbrisseau, est à-peu-près le même, quant à la température, que celui de France dans les mois d'octobre et novembre; il fait même quelquefois si froid dans les mois de janvier, février et mars, qu'on est obligé de faire du feu comme en Europe; je dirai même que, quoiqu'il n'y gèle pas (ce qui pourtant n'est pas sans exemple), le froid y est plus poignant et plus incommode que lorsqu'il gèle très-fort en Europe par un temps sec. Dans les trois mois que je viens de citer, le thermomètre de Réaumur se tient entre o, et 4 à 5 degrés. Dans ces hautes montagnes, on est presque toujours, pendant la saison de l'hiver, enveloppé de nuages composés de vapeurs humides, poussées fortement par les vents du nord qui règnent constamment à cette époque; ces vapeurs pénètrent les vêtemens les plus épais, enlèvent successivement le calorique du corps, et font éprou-

ver une sensation de froid qu'on a peine à s'imaginer quand on ne l'a pas éprouvée.

Au retour du printemps, le doux zéphir succédant à l'aquilon fougueux, dissipe totalement ces brouillards incommodes; les montagnes alors offrent aux yeux et à l'ame la riante image d'un paradis terrestre. Les cafiers plantés en quinconce forment, au moment de leur floraison, le tableau le plus séduisant que puisse offrir la nature parée de tous les charmes dont elle est susceptible. Qu'on se figure une forêt de ces jolis arbrisseaux, couverts d'une quantité prodigieuse de fleurs, dont la blancheur éclatante fait un contraste enchanteur avec le beau vert de leur feuillage; le sucre contenu dans leur nectaire, et l'arome délicieux qui s'en exhale, attire de toute part des myriades de papillons, d'oiseaux-mouches, de colibris, qui joignent aux formes les plus élégantes les couleurs les plus vives d'or, d'azur, d'émeraude et de rubis; ces couleurs, qui se modifient en mille reflets et mille tons différens, d'après les mouvemens variés à l'infini qu'exécutent ces oiseaux, pour insinuer leur trompe aspirante dans le nectaire de ces charmantes fleurs, forment un tableau si séduisant, qu'il est impossible de s'en former une idée vraie, sans l'avoir eu sous les yeux; l'abeille vigilante, quittant les forêts antiques qui lui servent de retraite, vient aussi prendre sa part d'un butin que la mère commune, la bonne nature, distribue également à tous ses enfans, légers habitans de l'air, et ajoute encore au charme de ce tableau [1].

Le spectacle enchanteur de la floraison des cafiers ne dure, à la vérité, que quelques jours, mais il se renouvelle plusieurs fois pendant le printemps. Il y a ordinairement trois floraisons, à trois semaines ou un mois de distance les unes des autres. On ne peut déterminer au juste l'époque de la première floraison; elle est subordonnée à celle où commencent les pluies, et cette époque varie depuis le commencement du mois de mars jusques à la mi-avril. La température plus ou moins chaude provenant du degré d'élévation de la montagne où

[1] Ce n'est que depuis 1763 qu'il existe des abeilles mellifères dans les Antilles. Lors de la cession de la Floride par la cour de Madrid à celle d'Angleterre, plusieurs colons espagnols se retirèrent dans l'île de Cuba, et y apportèrent quelques ruches d'abeilles; elles y ont multiplié à l'infini. De là elles sont venues à Saint-Domingue, portées sans doute par le vent; elles s'y sont multipliées au point que dans les bois, dans presque tous les arbres creux, il y a une ruche d'abeilles . . . .

est la plantation des cafiers, l'aspect de cette plantation au sud ou au nord, sont autant de causes qui accélèrent ou retardent les floraisons et les récoltes, qui commencent ordinairement au mois de septembre, et continuent successivement jusqu'en janvier.

S'il est agréable de voir une plantation de cafiers au moment de sa floraison, les yeux ne sont pas moins satisfaits, lorsque les baies, que l'on nomme cerises, se sont colorées d'un beau rouge vermeil, qui fait un très-bel effet sur le vert foncé du feuillage de ces charmans arbrisseaux; alors l'européen avide, qui ne va point, dit-il, aux Antilles pour y changer d'air, voit avec un grand plaisir que la belle couleur de ces cerises lui annoncent que bientôt ses travaux seront récompensés par une abondante récolte. Quand à cette couleur rouge succède la couleur brune, il est temps de ramasser les cerises; alors les nègres, munis d'un panier de lianes, se promènent entre les rangs des cafiers, et récoltent les baies les plus mûres, car toutes ne mûrissent point en même temps, ce qui est fort avantageux, car il seroit impossible de récolter et de manufacturer le café tout à-la-fois. Un nègre peut ramasser, dans sa journée, un baril de café en cerises; ce baril contient de 160 à 180 livres (80 à 90 kilog.) pesant. Quand la récolte de la journée est achevée, les nègres la transportent aux établissemens; là on étend les cerises sur des plates-formes, que l'on nomme glacis; ces plates-formes sont ou enduites de ciment, ou carrelées, quelques-unes même sont en terre bien battue; mais les baies de café, outre qu'elles y sèchent plus difficilement, peuvent y contracter un goût et une odeur de terre qui fait beaucoup de tort à la vente du café; d'ailleurs si les pluies étoient trop fréquentes, les cerises de café pourroient germer, et l'on perdroit tout. Pour accélérer la dessication du café, la majeure partie des colons en fait grager les cerises ou baies; cette opération consiste à les faire passer dans un moulin à grager, composé de deux cylindres qui tournent verticalement, l'un de droite à gauche, et l'autre dans un sens contraire; ces deux cylindres, du diamètre d'environ un pied (30 centim.), sont de bois, et couverts d'une planche de cuivre disposée en forte râpe; une trémie, qui les domine, laisse tomber les baies de café entre ces deux cylindres, où elles sont écrasées, de manière cependant qu'il n'y ait que la pulpe d'enlevée, et que les graines restent entières en deçà des cylindres, tandis que les pellicules passent entre eux et sont rejetées

de l'autre côté; alors on a des grands bassins, ou des tonneaux pleins d'eau jusqu'aux deux tiers, et l'on y jette les graines de café, pour les débarasser d'une matière mucilagineuse dont elles sont enduites; on les porte de-là sur les glacis, où elles sèchent en peu de jours, tandis qu'il faut quelquefois un mois et plus pour sécher le café en cerises entières. Lorsque le café est bien sec, on le porte dans un magasin, où l'on peut le garder autant de temps que l'on veut dans sa coque, qu'on nomme parchemin; c'est même le meilleur moyen de le conserver avec son arome.

Quand la saison des pluies s'oppose aux travaux de la culture, on s'occupe de faire piler le café; cette opération s'exécute dans un moulin, qui consiste dans une meule de bois dur, de 6 à 8 pieds (2 à 3 mètres) de diamètre, de 8 à 10 pouces (20 à 25 centimètres) d'épaisseur à ses extrémités, et d'un tiers plus épaisse dans son centre; cette meule est mise en mouvement par une alidade implantée dans son centre, à laquelle on attèle un ou deux mulets, ou bien elle tourne par le moyen de l'eau, ce qui est plus avantageux; cette meule fait ses révolutions verticales dans une auge de bois circulaire de la profondeur d'environ 18 à 20 pouces (40 à 50 centimètres), un peu plus large que la meule, et plus évasée dans le haut que dans le fond; c'est dans cette auge que l'on met le café en sortant des magasins, et où, par la pression et la rotation de la meule, les coques dans lesquelles les graines sont contenues sont brisées, et les graines restent à nu; de là on les transporte au moulin à vanner, ce qui est la dernière opération à laquelle la café doit être soumis pour être livré au commerce.

Il est d'une grande importance, pour la santé des nègres, de balayer avec beaucoup de soin dans les chambres où l'on prépare le café; dans la poussière et dans les débris des graines, il y a ordinairement une grande quantité de chiques; c'est ainsi que l'on nomme, dans les Antilles, un petit insecte qui a la forme d'une petite puce (c'est le *pulex penetrans* de Linné); il pénètre dans les chairs, quelquefois à plus d'une ligne de profondeur; et, quand on n'a pas soin de le dénicher de-là, il forme autour de son corps une petite poche membraneuse, blanche, de la grosseur d'un petit pois, dans laquelle il dépose plusieurs œufs, qui produisent d'autres insectes semblables, et qui finiroient par occasionner une plaie fort dangereuse, même

quelquefois mortelle, parce que la gangrène s'y met. Il n'est pas rare de voir des nègres, lorsque les blancs ne veillent pas sur eux, devenir estropiés pour avoir négligé de tirer leurs chiques. Cela arrive surtout aux nègres d'Afrique, moins policés que les créoles des Antilles. Le savon noir, fondu dans de l'huile, est un des meilleurs remèdes contre cet insecte. On rapporte qu'un capucin, revenant de St. Domingue, avoit une chique dans un doigt du pied, et qu'il voulut l'y conserver pour l'apporter vivante en France; il fut, dit-on, la victime de son dévouement pour l'histoire naturelle. Quand les chiques commencent à entrer dans les chairs, elles occasionnent une sorte de démangeaison qui n'est point du tout désagréable; quelques personnes portent la sensualité jusqu'au point de ne vouloir les faire retirer que lorsque ce chatouillement commence à devenir douloureux, ce qui arrive ordinairement le second jour où elles sont entrées dans la chair.

Pendant mon séjour à la Jamaïque, j'ai eu occasion d'y observer une machine très-ingénieuse pour dessécher, en peu de temps, une quantité assez considérable de café nouvellement récolté : la nécessité fut presque toujours la mère de l'industrie. Les montagnes de la Jamaïque sont extrêmement pluvieuses; tous les ans les grands planteurs se voyoient exposés à perdre une partie de leur récolte de café, par la difficulté de faire des glacis assez considérables dans ces montagnes hachées, où les escarpemens sont très-dispendieux; ajoutez à cela la difficulté de se procurer de la chaux, par la rareté de la pierre calcaire dans ces montagnes, qui, presque toutes, sont composées de schistes ou de granites; on ne rencontre que quelques blocs épars d'une espèce de marbre si dur, qu'avec des masses de fer on a bien de la peine à en détacher quelques fragmens : ce marbre est, à ce que je pense, celui que les naturalistes ont désigné sous le nom spécifique de *Dolomie*. Pour obvier à tous ces inconvéniens locaux, deux colons de St. Domingue, MM. de Lagourgue et Dehillecourt, dont le génie et l'industrie méritoient un sol plus heureux que celui où ils se sont établis à la Jamaïque, ont inventé une machine à dessécher le café, qui présente les plus grands avantages; mais elle a, jusqu'à ce jour, le défaut d'être trop chère, et de n'être à la portée que des grands planteurs. Mais quoique je n'aie point de connoissance en mécanique, je suis bien éloigné de croire qu'il ne soit pas possible de simplifier cette machine ingénieuse, et d'en faire exécuter d'autres d'un moindre

diamètre, qui seroient employées par les planteurs du second et troisième ordre; personne n'ignore que celui qui invente une machine quelconque, de quelque génie qu'il soit doué, se trompe en bien des points, et ne va qu'en tâtonnant pour l'exécution, ce qui occasionne dans la main-d'œuvre et dans l'emploi des matières une double dépense; au contraire, celui qui imite, profitant des fautes de l'inventeur, va droit à la chose, et les dépenses sont de beaucoup moindres. Depuis que je suis de retour en France, j'ai su qu'un colon françois, réfugié à la Jamaïque, avoit fait exécuter en Europe une machine à dessécher le café, à l'instar de celle dont je viens de parler, laquelle peut, en deux jours, dessécher 2,400 livres (1,200 kilog.) de café, et qui n'a coûté que 5,000 francs; celle que j'ai observée à la Jamaïque en avoit coûté 40,000; mais elle pouvoit, en trois jours, dessécher six milliers de café. Les Anglois on nommé cette machine *kiln*, qui, dans notre langue, signifie chauffoir, étuve.

Description du Kiln.

La pièce principale de cette ingénieuse machine, est un cylindre creux, construit en bois et en fer; ce cylindre a 6 à 8 pieds (2 à 3 mètres) de diamètre, sur 12 à 15 (4 à 5) de long; l'intérieur est divisé, dans toute sa longueur, en six ou huit cloisons, formées par des chassis de bois garnis en fils de laiton, disposés de manière à retenir, par leur contexture, les baies de café : ces cloisons, destinées à recevoir les cerises de café, ont encore pour but d'en diviser la masse, qui, sans cela, se portant, par son propre poids, toute du même côté, empêcheroit le cylindre d'avoir une rotation égale, et ne présentant à l'extérieur que la même surface, la totalité ne pourroit que très-difficilement être pénétrée par le calorique, et ne le seroit jamais également : chaque section ou division est aussi en dehors, et par ses extrémités, garnie de fils de laiton tissus de la même manière que pour les cloisons de l'intérieur, ce qui facilite l'introduction du calorique, et donne issue aux fluides aqueux et gazeux qui se dégagent des baies de café pendant leur dessication. Chacune des sections du cylindre a une porte longitudinale, qui en occupe toute la longueur;

elle a pour destination l'introduction du café; et, pour cet effet, chaque porte, par la rotation du cylindre, se présente sous une ouverture longitudinale et de la même dimension, faite au plancher de l'étuve, dans laquelle tourne le kiln, lequel plancher doit se trouver très-près de sa surface; ces ouvertures ont encore une autre destination, celle de donner une issue aux vapeurs aqueuses et gazeuses qui s'exhalent du café, lesquelles, sans cette précaution, pourroient réagir sur lui, le ramollir, et peut-être le décomposer. Le kiln est traversé, dans toute sa longueur, par un axe de fer ou de bois très-dur, qui, se prolongeant au-dehors de l'étuve du kiln, est adapté à une roue en bois, qui, si le kiln est d'un grand diamètre, doit être mise en mouvement par le moyen de l'eau, s'il y a possibilité, ou par des mulets : si le kiln n'est que d'un diamètre médiocre, il peut être mis en mouvement par des bras; mais cette manière ne donne jamais un mouvement aussi uniforme, et a le grand inconvénient de s'arrêter quelquefois, si l'on ne surveille pas les nègres qui en sont chargés.

La grandeur de l'étuve dans laquelle tourne le kiln, doit être proportionnée aux dimensions de cette machine; si elle étoit trop grande, il y auroit déperdition de calorique, et plus de dépense en combustible. La chaleur est communiquée à cette étuve par un coffre de fer fondu, de 6 pieds (2 mètres) de long sur 2 pieds et demi (75 centim.) de large, ouvert par une de ses surfaces longitudinales et par une de ses extrémités; le côté ouvert dans sa longueur est posé en bas; le coffre se trouve alors fermé, excepté par une de ses extrémités, qui est scellée dans l'épaisseur de la muraille de l'étuve, et aboutit à un fourneau qui est à l'extérieur. Il faut que ce fourneau soit construit de manière que sa cheminée tire bien, que l'orifice soit muni d'une bonne porte de tôle, par le moyen de laquelle, en l'ouvrant plus ou moins, ou en la fermant tout-à-fait, on puisse augmenter, modérer, ou éteindre totalement le feu, si cela est nécessaire. Il faut, autant que possible, que la chaleur de l'étuve soit toujours à-peu-près au même degré de température; pour cet effet, on y établit un thermomètre, que l'on consulte souvent; une chaleur trop forte resserreroit la graine de café, en diminueroit le poids, et en feroit dissiper l'arome; une chaleur trop foible en prolongeroit la dessication : la chaleur doit être entretenue de 30 à 32 degrés du thermomètre de Réaumur.

On avoit pressenti depuis long-temps qu'on pouvoit extraire des

baies ou cerises de café, ou plutôt de la pulpe qui enveloppe les graines, une liqueur spiritueuse; la matière muqueuse sucrée qui y abonde en étoit un indice certain : quelques essais avoient été faits; on avoit en effet réussi à obtenir une liqueur spiritueuse, mais d'un si mauvais goût, qu'elle n'étoit pas buvable, j'ai attribué ce mauvais goût à quelque matière extractive que pouvoit fournir la pellicule de la baie, et je n'ai pas regardé comme impossible de pouvoir, par quelque ingrédient, neutraliser cette matière et en dépouiller la liqueur spiritueuse; j'ai atteint ce but avantageux en redistillant, avec du charbon grossièrement pilé, la liqueur déjà obtenue, ce qui la rendoit non-seulement potable en sortant de l'alambic, mais encore agréable, et bien au-dessus de celle qu'on retire des mélasses du sucre, connue sous le nom de rum ou taffia, laquelle liqueur, nouvellement distillée, est d'un goût si mauvais, que les nègres seuls peuvent en boire. Ayant été fait prisonnier de guerre à la Jamaïque, au moment où je ne devois pas m'y attendre, puisque j'étois autorisé, par le commandant anglois, à faire des recherches de botanique et d'histoire naturelle, je n'ai pu apporter en France qu'une très-petite quantité de la liqueur de café dont je viens de parler; mais elle étoit suffisante pour la soumettre à messieurs les professeurs du Muséum d'Histoire Naturelle de Paris, qui l'ont trouvée agréable, et m'ont engagé à faire part de cette découverte au public; ils ont eu même l'honnêteté d'en faire mention dans leurs annales. Il est à remarquer que la pulpe des baies de café n'a point du tout le goût ni l'arome de la graine, et que cependant la liqueur qui en provient le possède à un haut degré, et que ce goût, si agréable, prend encore de l'intensité lorsque la liqueur vieillit. En ajoutant un peu de sucre à cette liqueur, elle peut être comparée aux meilleures préparations dans ce genre. Il est d'une grande importance de savoir que la pulpe des baies de café n'est d'aucune utilité, et qu'on en fait du fumier. Si l'on vouloit entreprendre en grand un établissement pour faire du rum de café, les ustenciles et bâtimens devroient être les mêmes que pour le rum de mélasse de sucre; mais si l'on vouloit se borner à la consommation particulière d'une habitation, une seule chaudière et quelques pièces à fermentation suffiroient. N'ayant fait qu'un seul essai sur la distillation de cette liqueur, parce que les circonstances de guerre m'en ont empêché, je ne puis déter-

miner au juste quelle quantité de liqueur spiritueuse on peut retirer d'une quantité donnée de pulpes de café; il est à présumer que je n'ai retiré, de mon expérience faite en petit, que le *minimum* du produit; car il n'est pas douteux que les fermentations vineuses se font plus complètement et d'une manière plus uniforme en grande masse, et que les distillations en grand sont aussi d'un plus grand produit: d'ailleurs est-il à présumer que j'aurois, dès la première expérience, trouvé au juste la quantité d'eau nécessaire à ajouter aux pulpes de café pour obtenir la meilleure fermentation d'où dépend le succès de la distillation? Je crois pouvoir présumer, par approximation, que la quantité de pulpe provenant d'un millier de café manufacturé pourroit produire de vingt à vingt-cinq bouteilles de liqueur spiritueuse. J'ai déjà dit que la matière à employer n'étoit de nulle valeur, qu'elle est mise au rebut pour en faire du fumier, à quoi elle sera également propre après avoir subi la fermentation vineuse; il n'en est pas ainsi dans la fabrication du rhum, qui se fait avec des mélasses de sucre, que l'on achète assez cher. Quel avantage ne résultera-t-il pas d'avoir, dans les hautes montagnes, une liqueur spiritueuse, que l'on pourra distribuer aux nègres au lieu de rum, avec laquelle ils feront un excellent *grog*? (C'est le nom que l'on donne, à la Jamaïque, à un mélange d'eau et de rhum, qui sert de boisson aux nègres). Cette boisson est très-saine quand on n'y met que la proportion de rum qu'il faut; elle remplace le vin, et doit, selon moi, lui être préférée dans les montagnes froides et humides; d'ailleurs, dans les Antilles, en général le vin, surtout en temps de guerre, est à un prix qui n'est point à la portée de tout le monde; il seroit donc très-avantageux de n'être point obligé de faire venir de la plaine, dans les hautes montagnes, du rum ou du vin, surtout dans les saisons des pluies, où les chemins sont presque impraticables; ajoutez à cela l'infidélité des nègres que l'on envoie, qui manquent rarement, quelque châtiment qu'ils aient à craindre, de s'assurer dans la route, de la qualité du rum ou du vin qu'ils transportent, et d'y ajouter de l'eau.

Quelques personnes qui avoient autrefois fait des essais sur cette liqueur de café, avoient prétendu qu'elle étoit malsaine; je ne puis soupçonner d'où pourroit lui venir cette qualité nuisible; on mange les cerises de café sans en éprouver aucune incommodité, à moins

que l'on en mange une trop grande quantité; pour lors elles relâchent, et font le même effet que nos raisins en Europe dans le même cas; nous n'en regardons pas moins le vin qui en provient comme très-sain : au reste, j'ai fait l'expérience de ma liqueur sur moi-même, et je n'y ai trouvé d'autre inconvénient que d'être trop agréable, et d'exciter à la boire en plus grande quantité. Au retour de mes excursions botaniques dans les montagnes bleues de la Jamaïque, je revenois quelquefois transi de froid, et je me réchauffois l'estomac avec un petit verre pur de mon rum-café. Il est indispensable, dans les montagnes froides et humides des Antilles, d'avoir toujours une provision de rum ou de taffia, pour en donner aux nègres, à leur retour du travail, lorsqu'ils ont été surpris par la pluie, qui ne manqueroit pas de leur occasionner des maladies, que l'on évite en leur donnant un petit verre de rum pur, qui empêche que la transpiration ne cesse brusquement; l'humanité dicte cette louable coutume aux uns, l'intérêt en fait une loi pour les autres.

Le rum-café, lorsqu'il est nouvellement distillé, a beaucoup de rapport avec la liqueur de genièvre que les Hollandois portent dans les Antilles, et que les Anglois nomment *gin;* il n'a pour lors que très-peu le goût du café; mais, au bout de quelques mois, ce goût se développe d'une manière frappante.

En Arabie, on fait dessécher au soleil la pulpe des baies de café, et l'on en fait une boisson : d'après cela, comme la récolte et la préparation du café se fait en assez peu de temps, et qu'il ne seroit peut-être pas possible de mettre à profit toutes les pulpes qui en proviennent, pendant qu'elles sont encore fraîches, on pourroit en exposer au soleil, sur les glacis, une certaine quantité, que l'on emploieroit sèches dans les temps où l'on seroit moins pressé par les travaux; on mettroit ces pulpes sèches fermenter dans l'eau, comme on y met les pulpes fraîches.

Comme dans cet état de dessication les pulpes de café seroient faciles à transporter dans les plaines, je voudrois que l'on fît l'essai de composer les grappes, pour faire le rum, d'une quantité égale de pulpes de café et de mélasse de sucre. Je suis convaincu que le rum qui en proviendroit et qu'on redistilleroit avec du charbon, seroit à un plus haut degré que le rum-café fait avec les pulpes seules des baies, et qu'il auroit en même temps un délicieux arome.

Pour faire le rum de café, il faut absolument procéder de la même manière que pour le rum de sirop de sucre, c'est-à-dire qu'il faut avoir des tonneaux à fermentation, metre dans chaque tonneau des pulpes de baies de café, jusqu'environ aux deux tiers du tonneau, le remplir d'eau; et quand la fermentation vineuse est achevée, ce qui est facile à connoître par les bulles gazeuses qui cessent de se dégager, on retire l'eau par un trou qui est au bas du tonneau, et on la porte dans la chaudière à distiller. Il faut avoir soin de metre un panier dessous le tonneau, pour recevoir les pulpes qui pourroient sortir en même temps que l'eau, et qu'il ne faut pas mettre dans la chaudière ou alambic; ces deux dénominations sont synonymes dans les Antilles [1].

La culture du cafier, est, sans contredit, après celle de la canne à sucre, la plus avantageuse, et on peut l'entreprendre avec un petit nombre de nègres, tandis que pour la canne à sucre il faut au moins cent nègres travaillans, ce qui en suppose deux cents. Ce seroit la seule culture qu'on pourroit entreprendre avec des hommes blancs; la température des montagnes où l'on peut exclusivement cultiver le cafier étant très-analogue à celle d'Europe, ils pourroient y travailler toute la journée, sans compromettre leur santé; mais un obstacle insurmontable auquel n'ont pas réfléchi les prétendus philantropes novateurs, est le prix auquel reviendroit la journée d'un Européen dans les Antilles, qui seroit de beaucoup disproportionné avec la valeur du café qu'ils pourroient récolter. Je reviens à la culture du cafier.

Quand on veut faire l'établissement d'une cafeyère, ce qui ne peut se faire que dans les montagnes où le climat est frais et humide, il faut bien examiner la qualité de la terre végétale, sa profondeur, surtout l'exposition de la plantation. J'ai connu des terres que l'on a été forcé d'abandonner, parce qu'elles étoient trop exposées aux vents du nord, qui souffloient parfois avec tant de violence, qu'ils enlevoient les feuilles et les fruits des cafiers, et même en déracinoient quelquefois. Un grand inconvénient, surtout dans les montagnes hachées et à pic, c'est lorsque la terre se trouve trop légère; aussitôt que l'on a abattu les arbres dont les racines, s'entrelaçant entre elles, contiennent la surface de cette terre, les pluies qui tombent par tor-

[1] Je donnerai la manière de fabriquer le rum de sucre à l'article Canne à sucre.

rens, l'entraîne dans les vallées. Quand on a bien choisi son local, on commence par faire abattre les arbres qui couvrent toujours les montagnes propres à la culture du cafier, et c'est ordinairement d'après la grosseur, et le genre de ces végétaux, qu'on peut bien ou mal augurer de la future plantation des cafiers; si les arbres sont très-gros, on peut en tirer l'induction que la terre végétale a une bonne profondeur. Quant au genre des arbres, si l'on trouve des acajous à meubles (*Swiethenia Mahogoni*), des bois pins, (*pinus occidentalis*) en grande quantité, il faut se défier de l'exposition et de la qualité de la terre, l'acajou ne réussit qu'à des expositions chaudes, arides, qui ne conviennent nullement aux cafiers; les bois de pins ne demandent qu'une terre de médiocre qualité, quoiqu'il s'en trouve mais en petite quantité, dans de bonnes terres. D'après les observations que j'ai faites dans plusieurs montagnes, la terre la plus productive en café, est composée de deux parties d'une argile colorée par le fer en rouge jaunâtre, la troisième est un terreau composé du détritus des immenses végétaux qui couvrent depuis bien des siècles sans doute, les hautes montagnes des Antilles. Dans ces sortes de terre le genre d'arbres dominant est celui qu'on appelle amandier dans les Antilles (*Prunus sphærocarpa*). On y trouve aussi des figuiers de différentes espèces, d'une grosseur si considérable, qu'elle effraye le bûcheron, sous la hache duquel il faut cependant qu'ils succombent; dans ces mêmes terres, on trouve, mais de loin en loin, des pins énormes dont les cimes orgueilleuses, s'élevant au dessus des nuages, semblent défier la foudre qui les respecte, à cause de leur qualité résineuse; (je n'ai jamais vu de bois de pins frappés par le tonnerre). Les bois rouges (*trichilia*) annoncent encore une assez bonne qualité de sol.

Quand on a fini la première opération, qui est de faire abattre les bois dont la terre est couverte, il faut bien se garder de livrer aux flammes, comme le font quelques habitans, les cadavres de ces nombreux végétaux; il faut seulement en faire couper les menues branches dont on fait de distance en distance des bûchers auxquels on fait mettre le feu quand le bois est sec. Mais il faut réserver avec soin les énormes troncs des grands arbres, qui seront pendant plusieurs années les conservateurs de la terre, en rompant par leurs masses multipliées, l'impétuosité des torrens des pluies, qui ne man-

queroient pas d'entraîner la surface du sol, qui se trouvera nu pendant quelques années. D'ailleurs ces végétaux en se décomposant à la longue, rendront à la terre ce qu'elle leur avait donné, et fertiliseront vos jeunes plants de cafiers en leur procurant une nourriture qui, ayant déjà passé par les filières végétales, est plus appropriée à leur foible constitution.

On fait les plantations de cafiers depuis le mois de novembre jusqu'en mai; on les plante en quinconce, mais la distance à laquelle ils doivent être plantés est subordonnée à la qualité des terres; dans des terres de médiocre qualité, on les plante à cinq pieds (1 mètre 60 centimètres) les uns des autres; dans des terres meilleures, on les met à six, sept, même à huit (2 mètres à 2 mètres 60 centimètres) dans les terres de première qualité. Les Colons agitent souvent entr'eux la question suivante: Est-il plus avantageux de semer les cafiers en place, ou de planter de jeunes cafiers semés en pépinière, ou pris sous les vieux cafiers où il lève toujours des graines dont les rats ont mangé la pulpe? Voici mon opinion résultante de plusieurs observations. On ne peut mettre en doute qu'un arbre semé de graine, croissant dans la même terre où il a pris naissance, ne vienne plus gros, plus vigoureux, et dure plus long-temps que celui qui a été transplanté; la raison m'en paroît évidente; la racine principale de l'arbre, que l'on nomme pivot dans le cafier, suit sa direction naturelle dans l'arbre semé; ce pivot en s'enfonçant verticalement dans la terre, outre qu'il en retire plus de substance alimentaire, donne encore beaucoup plus de solidité au cafier, et le met dans le cas de résister plus facilement aux efforts réitérés des vents; d'après cela, je serois d'avis de semer les cafiers en place dans les terres qui ont beaucoup de profondeur; et de les planter, dans celles qui n'ont qu'une profondeur médiocre de terre végétale. En semant les cafiers dans ces dernières terres, ils ne manqueront pas de pivoter, mais aussitôt que le pivot aura atteint la couche de terre, qui n'est plus végétale, ou le roc vif, ils languiront et finiront par périr; c'est ce qui est démontré par l'expérience. Il faut donc les planter, et en les plantant couper le pivot de la racine, pour lors il se formera un chevelu de racines latérales, qui n'aura besoin que d'une couche peu profonde de terre végétale; mais il ne faut pas s'attendre que ces cafiers, ainsi mutilés, vivent aussi long-temps, que ceux que l'on plante

avec leurs pivots, et encore moins que ceux que l'on sème, qui dureront encore davantage.

Quand on se décide à semer les cafiers, il faut ainsi que pour les planter, faire des trous d'un pied (30 centimètres) de profondeur, et de huit pouces (20 centimètres) de largeur, on les remplit ensuite de la même terre qui en est sortie, mais qui par ce moyen est bien ameublie, on met dans chaque trou trois ou quatre graines à la profondeur d'environ deux pouces (5 centimètres), et on marque la place avec un petit piquet. Si toutes les graines lèvent l'on choisit le pied le plus vigoureux, et l'on arrache les autres. Les cafiers plantés commencent à rapporter à trois ans un peu de fruits, à quatre davantage, et à cinq ans la récolte est aussi abondante qu'elle pourra jamais l'être; quand ils sont semés, ils ne rapportent qu'à quatre ans, parce qu'on prend du plant qui a déjà dix-huit mois ou deux ans. On a coutume de prendre ce plant sous les anciens pieds de cafiers, ce plant, né à l'ombre et qui y a cru pendant deux ans, a quelquefois de la peine à se faire au grand soleil, et il en périt une partie; il est donc préférable, quand on veut faire une plantation, d'avoir une pépinière exposée au soleil, d'où l'on tire les jeunes cafiers. On étête, en général, tous les pieds de cafiers, mais à des hauteurs différentes, selon les qualités du sol, l'exposition et leur plus ou moins de vigueur. Dans les terres riches, on les laisse monter jusqu'à la hauteur de cinq pieds (1 mètre 60 centimètres); dans les terres médiocres, on les arrête à la hauteur de trois à quatre (1 mètre 30 centimètres). On donne plusieurs raisons de cette mutilation, elle fait refluer la séve vers le pied de l'arbrisseau, y fait pousser une plus grande quantité de branches latérales qui donnent beaucoup plus de fruits et entretiennent par leur ombrage une humidité nécessaire aux racines de l'arbrisseau, qui d'ailleurs est moins sujet aux injures des vents; ajoutez à cela la facilité de ramasser le café, ce qui deviendroit fort difficile si les arbrisseaux avoient dix à douze pieds (3 à 4 mètres) de hauteur. J'ai pourtant observé des pieds de cafiers qu'on avoit laissé venir à toute portée, c'est-à-dire qu'on n'avoit jamais taillés, qui rapportoient jusqu'à dix à douze livres (5 à 6 kil.) de café, tandis que les arbrisseaux taillés en rapportent tout au plus deux (1 kil.); mais pour avoir des arbrisseaux pareils, il faut une terre de première qualité, et une exposition où ils soient garantis des vents du Nord surtout.

Les terres les plus ingrates pour la culture des cafiers, sont les terres légères, sablonneuses, sans consistance; les jeunes cafiers plantés dans des pentes rapides, sont sujets à être déracinés, et souvent entraînés par les torrens de pluie, qui en peu de temps emportent la surface de la terre végétale; on peut jusqu'à un certain point obvier à cet inconvénient, qui est majeur. Je voudrois que l'on substituât aux herbes qui croissent entre les cafiers, et que l'on sarcle avec soin, une autre espèce de végétal à basse tiges, dont les racines très-fibreuses, ne s'enfonceroient point assez dans la terre, pour nuire aux racines des cafiers, et dont les tiges s'entrelaçant les unes dans les autres, à la surface de la terre, faciliteroient l'écoulement des eaux pluviales, qui glisseroient dessus, sans dégrader le sol; il n'y a point de doute qu'en sarclant les herbes qui croissent entre les cafiers, on met à nu la surface de la terre, et on la dispose à être entraînée par les torrens. J'indique pour cet objet, quelques espèces de graminées à tiges basses et rameuses pour les terres un peu arides, et l'*oxalis corniculata*, connu sous le nom trivial d'*alleluya*, pour les terres fraîches et humides; quoique cette plante soit annuelle, les graines qui se succèdent dans leur maturité, produisent continuellement de nouvelles plantes, qui couvrent la terre dans presque toutes les saisons. On pourroit même retirer quelqu'avantage de ce végétal, en en extrayant l'acide oxalique ou sel d'oseille. L'espèce de graminée, qu'on pourroit employer avec le plus d'avantage, est une espèce d'*agrostis*, que les Anglois nomment à la Jamaïque, *bermudian grass.* Ses tiges fines et très-multipliées ne s'élèvent pas à plus de six pouces (15 centimètres) de hauteur, ses racines très-chevelues, ne s'enfoncent que très-peu dans la terre, et en garnissent bien la surface; cette graminée est d'ailleurs un fourrage excellent pour les chevaux, les bœufs et les moutons; on pourroit même faire paître ces derniers dans les plantations de cafiers, auxquels ils ne toucheront nullement. Quelques colons ont employé pour cet objet l'herbe de *Guinée* (*panicum altissimum*), mais outre que ses tiges s'élèvent trop, et interceptent l'air aux cafiers, ce qui nuit à la maturation des fruits, les cultivateurs doivent savoir qu'aucun végétal n'appauvrit autant la terre que l'herbe de Guinée, il ne faut donc la planter que dans les bordures, le long des grands chemins pour soutenir les terres.

On avoit cru pendant long-temps qu'un sol où les cafiers étoient

morts de vétusté, ne pouvoit plus être propre à la culture de cet arbrisseau, en conséquence on l'abandonnoit pour toujours. Ce principe applicable aux terres dont la couche végétale a disparu tout-à-fait et laissé à nu un fond de tuf ou de roc, se trouve faux, si le fond de la terre est argileux ou glaiseux. Un colon, dont les plantations avoient fini parce qu'il n'avoit plus de bois à abattre pour en faire de nouvelles, s'avisa de faire fouiller dans ses terres abandonnées des trous de quatre pieds (1 mètre) de profondeur et d'autant de largeur; il les fit remplir de terre végétale qu'il fit prendre dans les ravines; cette opération lui réussit au point que les cafiers y vinrent plus beaux qu'ils n'avoient jamais été dans ce même local; ils trouvoient plus de profondeur de terre végétale, qui ne pouvoit plus être emportée par les pluies puisqu'elle étoit comme encaissée dans les trous.

La méthode que propose M. Barré de St.-Venant de greffer le cafier sur des arbres de la même famille, plus grands et plus vivaces, pourroit peut-être avoir quelqu'avantage, cependant ayant étudié pendant dix-huit ans les végétaux des Antilles, je puis assurer qu'il n'y a point d'arbre plus vivace que le cafier; le seul avantage qu'on pourroit tirer de cette méthode, seroit peut-être, de naturaliser le cafier dans les plaines, en le greffant sur des arbres qui peuvent supporter, par leurs racines plus profondes, les grandes chaleurs qui y règnent; si cela réussissoit, il n'y a pas de doute que le café n'eût un arome plus prononcé; car on fait une grande différence pour la qualité, entre le café qui croît mais en plus petite quantité dans les montagnes inférieures et plus chaudes, et celui qui croît dans les hautes montagnes froides et humides. *Tentare non nocet.*

La famille des rubiacées, et principalement le genre psychotrie, pourra fournir des sujets pour ces sortes de greffes; on pourra aussi essayer le café d'Occident, dont les auteurs différens ont fait successivement un *ixora*, un *pavetta*, qui n'est d'aucun de ces deux genres, pas même, selon moi, du genre *Coffœa.* J'en ai fait un nouveau genre que je me propose de publier dans la suite; cet arbrisseau, très-vivace, supporte bien les fortes chaleurs des plaines; il a tellement le port d'un cafier, que les nègres le nomment café marron. M. Brulé a proposé de greffer le café sur l'amandier à petites feuilles (*prunus sphœrocarpa*); mais je doute que cela puisse réussir, vu l'éloigne-

gnement de la famille naturelle de ces deux végétaux, l'un de la famille des rubiacées, l'autre des rosacées, et du genre prunier.

Les cafiers ne sont jamais attaqués par aucune espèce de chenilles, mais ils ont pour ennemi un petit insecte blanc, que les planteurs nomment improprement puceron; cet insecte, qui ressemble à un petit flocon de neige, est du genre cygale; c'est, à ce que je crois, la cygale léporine de Linné; elle fait beaucoup de tort aux cafiers, étant pourvue d'une trompe, elle perce, avec cet instrument, le parenchyme des feuilles et des jeunes tiges du cafier, ce qui occasionne une extravasion de la séve, et forme une matière pulvérulente très-noire, qui couvre parfois le disque entier de la feuille, et fait un contraste frappant avec le corps de l'insecte qui est d'un blanc éclatant. On ne connoît point de moyen de remédier à ce fléau destructeur; peut-être la vapeur du soufre brûlé pourroit les détruire. Cet insecte attaque rarement les cafiers qui ont beaucoup de vigueur, il n'en veut qu'aux convalescens; c'est un pou qui ne s'attache qu'aux malheureux. Les rats, qui se sont multipliés à l'infini dans les plantations de cafiers, y font aussi beaucoup de tort; ils grimpent sur l'arbrisseau, y cueillent les cerises, en mangent la pulpe qui est sucrée, et laissent tomber les graines de café, qui, si on n'a pas le soin ou le temps de les ramasser, sont emportées par les pluies dans les ravines. A la Jamaïque, on emploie des petits chiens anglois pour faire la chasse à ces gros rats; les nègres leur font aussi la guerre pour les manger. Un colon de la Jamaïque, voulant vendre une plantation de cafiers, prétendoit la vendre plus chère à cause de la grande quantité de rats qui s'y trouvoient, et qui, selon lui, étoient une ressource pour la nourriture des nègres.

Je ne m'étendrai point ici sur la manière de préparer les graines de café, pour en faire cette boisson délicieuse, dont l'usage est établi dans les quatres parties du monde; je renvoie mes lecteurs à l'excellent ouvrage de M. Cadet de Vaux, ayant pour titre : *Dissertation sur le café, son historique, ses propriétés*, *et le procédé pour en obtenir la boisson la plus agréable*, *la plus salutaire et la plus économique.* Cet ouvrage mérite la reconnoissance du public, surtout des gastronomes.

Tout le monde connoît, ou doit connoître, les hautes qualités du café. En augmentant sensiblement l'énergie du fluide vital, il aide la

digestion, donne de l'activité, de la gaîté, peut-être même de l'esprit. Ecoutons l'aimable Delille, en parlant du café:

Mon idée étoit triste, aride, dépouillée,
Elle rit, elle sort richement habillée;
Et je crois du génie, éprouvant le réveil,
Boire dans chaque goutte un rayon du soleil.

Le café ne convient pas à tous les tempéramens; en portant quelquefois une trop forte agitation dans le sang, il prive du sommeil; chaque personne doit l'adopter ou le rejeter, d'après les bons ou mauvais effets qu'elle en éprouve, consulter la nature, c'est le meilleur des médecins. *Numquam aliud sapientia aliud natura dicit.*

Le café est tonique, un peu astringent, peut-être est-ce l'acide gallique qu'il contient qui lui donne ces deux qualités et qui le rend fébrifuge; car le quinquina contient beaucoup d'acide gallique et de tanin. Si l'usage modéré du café est avantageux, l'abus, selon plusieurs savans médecins, en est très-dangereux; il maigrit et dispose à la paralysie. Il convient aux tempéramens froids, sujets aux cathares; ceux qui ont une constitution délicate, bilieuse, surtout mélancolique, doivent s'en abstenir. Il est un remède souverain contre les migraines qui proviennent de la foiblesse de l'estomac, contre plusieurs espèces de coliques. Quelques personnes ont l'habitude de se blanchir les dents avec la poudre de café, ce qui est moins désagréable que le tabac, et n'en a pas les inconvéniens.

Un voyageur intelligent, qui étoit de retour des Indes orientales, m'a assuré qu'on y employoit l'huile de café, pour fixer certaines couleurs végétales. On pourroit, à ce que je pense, tirer un huile semblable des graines des *psychotries,* surtout de l'espèce herbacée. Ce qu'il y a de bien certain, c'est que les Indiens ont des procédés pour fixer leurs couleurs végétales, que nous ne connoissons pas.

OBSERVATION.

Il est nécessaire que les colons des Antilles sachent et apprennent à leurs enfans qu'ils sont redevables des deux premiers plants de cafiers qui ont été portés chez eux, à M. de Clieux, qui les prit à Paris dans les serres du Jardin du Roi, et les porta à la Martinique en 1720. Ce véritable patriote se priva, pendant la traversée, d'une partie de la ration d'eau qui lui étoit donnée, pour arroser ses deux petits cafiers, qu'il conduisit à bon port, par ses soins assidus. Au bout de trois ans, ils donnèrent assez de

graines pour commencer à en distribuer aux colons, et c'est de ses graines qu'est sortie l'innombrable génération de cafiers qui couvrent les montagnes de la Martinique, la Guadeloupe, Saint-Domingue et les autres Antilles. Si l'on n'a pas élevé un monument en l'honneur de ce voyageur bienfaisant, il doit exister dans le cœur de tous les colons.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XVIII.

Fig. 1, *fleur du cafier dont le tube est ouvert pour faire voir l'insertion des étamines.*
Fig. 2, *calyce portant le germe surmonté du style et des deux stigmates.*
Fig. 3, *baie du cafier entière.*
Fig. 4, *baie coupée pour faire voir la disposition des deux graines.*
Fig. 5, *baie coupée transversalement pour montrer la forme du périsperme dans les graines.*
Fig. 6, *graine coupée pour faire voir l'embryon.*
Fig. 7, *embryon séparé.*

DALBERGARIA PHÆNICEA.

LA DALBERG A FEUILLES POURPRÉES.

Linnæi, classis 14, ordo 1. DIDYNAMIA ANGIOSPERMA.
Jussiei, classis 8, ordo 7. SCROPHULARIÆ.

CHARACTER GENERICUS.

Calyx monophyllus, profunde quinque partitus, laciniatus, inæqualis persistens.

Corolla tubulosa, sub incurva, medio ventricosa, inferne, gibbo brevi instructa, limbo subæquali quinque partito.

Stamina quatuor didynama.

Germen superum, basi uniglandulosum, stylo unico filiformi, stigmate incurvo, sulcato.

Capsula baccata, unilocularis, polysperma, semina in receptaculis quatuor capsulæ parietibus adnatis, nidulantia.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis frutescens, incrassatus, nodosus, foliis oppositis, breviter, petiolatis, inæqualibus, serrato dentatis, utrinque villosis, purpureo subtus lepide fucatis. Floribus geminatim in axillis dispositis, pedicellis basi tribracteatis.

Cette plante qui s'élève ordinairement à la hauteur de trois ou quatre pieds (1 mètre), a des tiges simples, épaisses, noueuses, couvertes de poils soyeux ; les feuilles qui les garnissent sont opposées, très-inégales entr'elles, les unes ayant jusqu'à huit pouces (22 centimètres) de long, tandis que les autres opposées n'en ont pas deux (5 centimètres) ; ces feuilles sont oblongues lancéolées, pointues, dentées en scie, obliques, velues sur leurs deux surfaces, elles sont portées par des pétioles très-courts, entre lesquels, au lieu de stipules, on trouve une glande arrondie sessile qui est cachée par les poils qui couvrent

la tige. Les fleurs de couleur jaunâtre sont placées deux à deux dans les aisselles des feuilles sur des pédoncules très-courts, munis à leur base de trois bractées, et de plusieurs papilles oblongues et soyeuses. Le calyce est monophylle, profondément divisé en cinq parties multifides, colorées quelquefois en jaune tendre, d'autres fois en pourpre; toutes les parties extérieures du calyce sont très-velues; la corolle est tubuleuse, longue d'environ un pouce (3 centim[tres]) un peu oblique, renflée dans son milieu, velue, ayant à sa base une petite bosse dans l'intérieur de laquelle se loge une glande qui est à la base du germe; son limbe qui est peu ouvert, est divisé en cinq lobes obtus, un peu inégaux ; les anthères didynames sont jaunes; le germe placé sur le calyce est surmonté d'un style filiforme, dont le stigmate recourbé est divisé par un petit sillon; on remarque à sa base une glande oblongue échancrée à son sommet; le fruit est une capsule charnue, oblongue, uniloculaire, dans laquelle les graines en très-grand nombre, sont disposées sur quatre réceptacles verticaux qui adhèrent à sa cloison.

J'ai rencontré cette belle plante dans les montagnes qui dominent la ville du Cap français à Saint-Domingue, elle croît dans les lieux frais et ombragés sur les racines des arbres dont elle paroît être une parasite. La belle couleur pourprée qui colore une partie de la surface inférieure de feuilles, lui donne un aspect singulier qui flatte la vue. Un illustre savant, M. le baron de Humbolt, a rencontré ce même genre de plante à Caracas, et en possède deux espèces dans ses herbiers; il se propose de les faire connoître dans un ouvrage qui paroîtra sous peu de temps, ayant pour titre: *Nova genera et species plantarum*, par MM. de Humbolt et Bonpland.

Un souverain distingué par ses rares connoissances dans les sciences et dans les arts, le prince Charles De Dalberg, grand-duc de Francfort, et Primat de la Confédération du Rhin, m'a permis de donner son auguste nom à la plante nouvelle que je viens de décrire; c'est sans doute un bien foible hommage que je rends à la munificence de ce prince à mon égard; mais que puis-je lui offrir autre chose qu'une reconnoissance sans bornes?

OBSERVATION.

Le genre Dalbergaria se rapproche beaucoup du genre Besleria, mais il en diffère par des caractères qui m'ont paru suffisans pour l'en distinguer. Dans les Beslères, les étamines sont constamment au nombre de cinq, dont une avorte: il n'y en a que quatre dans la Dalberg. Dans la Beslère, le germe est porté sur un disque glanduleux, tandis qu'il est à nu dans la Dalberg. La capsule qui est biloculaire et à deux valves dans toutes les Beslères décrites par Aublet, est uniloculaire dans la Dalberg. Dans la première, les graines sont nichées dans une pulpe molle; dans la seconde, il y a quatre placenta séparés, adhérens aux parois de la capsule qui portent les graines, et l'intérieur est vide. Enfin, le facies de la Dalberg est tout-à-fait différent de celui de la Beslère.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XIX.

Fig. 1, *fleur avec son calyce.*
Fig. 2, *corolle entière.*
Fig. 3, *corolle ouverte.*
Fig. 4, *calyce portant le germe et sa glande latérale.*
Fig. 5, *capsule entourée du calyce.*
Fig. 6, *capsule de grosseur naturelle sur le calyce.*
Fig. 7, *capsule coupée pour faire voir l'intérieur.*
Fig. 8, *section de capsule ouverte pour faire voir les placenta qui portent les graines.*
Fig. 9, *graine avec son cordon ombilical.*

TEPHROSIA TOXICARIA.

LA TÉPHROSE VÉNÉNEUSE.

Linnæi, classis 17, ordo 4. DIADELPHIA DECANDRIA.
Jussiei, classis 14, ordo 11. *LEGUMINOSÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx tubulosus, inæqualis, quinque dentatus.
Corolla papilionacea irregularis.
Stamina decem monadelpha.
Legumen compressum, subfalcatum, coriaceum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Radices tuberosæ, caulis herbaceus, sulcatus, villosus, foliis pariter pinnatis, foliolis oblongo-lanceolatis, supra villosis, subtus argenteo sericeis, stipulis à petiolo distinctis; floribus racemoso terminalibus.

Cette plante a des racines tubéreuses vivaces, d'où sortent des tiges annuelles hautes d'environ deux pieds et demi, ou trois pieds (1 mètre) au plus. Ces tiges sont épaisses, cannelées, couvertes de poils fauves; elles sont garnies de feuilles alternes, pinnées, dont les folioles oblongues, lancéolées, sont couvertes sur la surface supérieure de poils courts grisâtres, et par dessous de longs poils argentés. A côté de chaque pétiole, il y a deux stipules en forme d'alêne. Les fleurs de couleur pourprée sont disposées sur une grappe terminale, garnie de stipules. Le calyce des fleurs est tubuleux, à cinq dents inégales. La corolle est composée d'un étendard ouvert, pourpré, ayant à sa base une tache jaune; les aîles sont oblongues et la carêne arquée. Les étamines monadelphes sont au nombre de dix. Le germe, posé obliquement sur son réceptacle, est plan, oblong, velu, surmonté d'un style recourbé à stigmate pointu. Le fruit est une gousse oblongue comprimée, un peu arquée, couverte d'un duvet grisâtre; les graines sont un peu réniformes, marquées de points noirs et de points blancs. Cette plante

se trouve en fleurs pendant une grande partie de l'été; les tiges périssent tous les ans; elle se plaît dans les terres arides et exposées au soleil.

OBSERVATION.

Cette plante a, dit-on, été apportée d'Afrique aux Antilles par les nègres; elle ne s'y est peut-être que trop bien naturalisée, par l'abus que font quelquefois les créoles, de ses mauvaises qualités. Les racines, qui ont une odeur nauséabonde, passent dans le pays pour être antipsoriques à un très-haut degré, et quelqu'un digne de foi, m'a assuré qu'une galle invéterée avoit cédé à des lotions réitérées d'une décoction de ses racines; que d'autres regardent, prises à l'intérieur, comme un vrai poison. Les nègres emploient les feuilles de cette plante, qu'ils pilent entre deux pierres, pour enivrer, même faire périr le poisson dans les rivières; ils mêlent cette espèce de pâte avec de la cassave. Le poisson, quoique mort par ce moyen, ne fait aucun mal à ceux qui en mangent. Les chèvres broutent avec avidité les feuilles de cette plante, que l'on cultive dans presque toutes les habitations sous le rapport d'utilité et d'agrément, car elle merite une place dans les parterres.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XX.

Fig. 1, *germe entouré d'un côté par le tube staminifère ouvert.*
Fig. 2, *calyce.*
Fig. 3, *les deux parties de la carène.*
Fig. 4, *l'étendard.*
Fig. 5, *une partie des ailes.*

ACACIA SKLEROXYLA.

L'ACACIE A BOIS DUR. (*Vulgo*, tendre à caillou bâtard.)

Linnæi, classis 23, ordo 1. POLYGAMIA MONOECIA.
Jussiei, classis 14, ordo 11. *LEGUMINOSÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx tubulosus, quinque dentatus.
Corolla infundibuliformis quinquefida.
Stamina indefinita, quatuor ad centum.
Legumen coriaceum oblongum, bivalve, polyspermum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Arbor excelsa, ramulis verrucosis, foliis duplicato pinnatis, partialibus decem ad quindecim jugis; propriis indefinitis; glandula urceolata sub infimis foliolorum pinnis, spicis filiformibus caulinaribus solitariis.

Cet arbre qui parvient à une grosseur et à une hauteur considérable, lorsqu'il trouve une terre qui lui convient, se fait remarquer par une cîme touffue dont les rameaux diversement disposés sont recouverts d'une écorce grisâtre, parsemée de tubercules de même couleur; ils sont ornés de feuilles deux fois aîlées, composées de pinnules variant en nombre depuis douze jusqu'à quinze et vingt; les folioles, en nombre indéterminé, sont linéaires, très-étroites et un peu obtuses; sous la dernière paire des pinnules, on remarque une glande concave. Les fleurs, de couleur blanchâtre, sont disposées sur des longs épis filiformes, diversement placés sur les tiges; leur calyce est en forme d'une petite coupe, divisée à son sommet en cinq petits lobes arrondis. La corolle est tubuleuse, évasée par le haut, et divisée en cinq parties. Le germe, porté sur le placenta du calyce par un petit pédicule très-court, est ovale, un peu comprimé, et surmonté d'un style filiforme à stigmate capité. Le fruit est un légume lancéolé, plan, coriace, bivalve, polysperme. Les graines sont ovales, aplaties, marginées, de couleur jaunâtre.

Parmi toutes les acacies parvenues à ma connoissance, il n'en est point d'aussi importante que l'espèce que je viens de décrire; son bois, que par dérision on a nommé tendre à caillou, est extrêmement dur, d'un brun tirant sur le rouge. On l'emploie à une infinité d'usages dans l'économie rurale et domestique, mais sa principale destination est pour les cylindres des moulins à sucre, pour lesquels il convient presqu'exclusivement; il sert encore à faire les axes des grandes roues des moulins à écraser les cannes à sucre. C'est aussi un des meilleurs bois à employer dans les charpentes des maisons; enfin, lorsqu'il s'agit de faire un ouvrage quelconque, où la solidité, la force et la durée sont essentiels, c'est toujours le tendre à caillou que l'on préfère.

Cet arbre, quoiqu'ayant un bois très-compact, grossit dans peu d'années; à vingt ans, il peut être employé, et aura, à cet âge, un diamètre de quinze à dix-huit pouces (50 centim[ètres]), mais plus vieux il vaudra beaucoup mieux. On pourroit retirer une teinture rougeâtre du bois du tendre à caillou, mais je n'en connois pas le plus ou le moins de solidité.

Il seroit bien à désirer que les colons des Antilles missent plus d'importance à la reprodution des bois de construction, qui commencent déjà à leur manquer; ils les coupent continuellement, et n'en resèment jamais. Les colons qui possèdent des mornes dans leurs habitations, pourroient, sans beaucoup de dépenses, faire cette belle culture, il ne s'agiroit que de faire couper les arbres à bois mou, qui couvrent presque tous les mornes, et d'y faire semer en place des tendres à caillou, des bignones chênes, des acajous à meubles, des gayacs, acomas, et autres arbres à bois dur, dont on trouvera la description et l'usage dans le courant de cet ouvrage. Au bout de vingt à trente ans, on posséderoit des richesses dont on ne se seroit occupé que pendant les deux premières années, où il faudroit sarcler les jeunes arbres pour les garantir d'être étouffés par les herbes. . . Mais je crains bien de prêcher dans le désert; des jouissances aussi éloignées ne conviennent point aux créoles des Antilles, encore moins aux Européens qui vont s'y établir pour quelques temps, et qui s'y regardent comme exilés. La prévoyance seule d'un sage gouvernement pourra, par la suite, forcer les uns et les autres à s'occuper un peu de l'avenir, soit pour eux-mêmes, soit pour leurs enfans,

soit enfin pour le bien commun de la société. Un colon de la Martinique avoit fait la noble spéculation de semer des bois; au bout de trente ans, il a trouvé un trésor immense qui a doublé sa fortune.

OBSERVATION.

Il est bien étonnant qu'un arbre dont l'importance est si grande, et qui est si commun dans les Antilles, n'ait encore été décrit par aucun botaniste. M. De Lamarck a donné la description d'un tendre à caillou franc, *Mimosa angustifolia*, qui diffère par plusieurs caractères de l'acacie à bois dur, ou tendre à caillou bâtard. Dans le premier, l'écorce des rameaux et de la tige est lisse, tandis que dans le second, elle est couverte de tubercules; les fleurs qui sont en épis solitaires dans le tendre à caillou bâtard, sont en grappes paniculées dans le tendre à caillou franc, que l'on nomme aussi à Saint-Domingue bois savane. Le bois dans ce dernier est mou, et n'est employé à aucun usage, tandis que dans le premier, il est très-dur et employé à mille usages différens.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XXI.

Fig. 1, *portion de pétiole avec sa glande, et les folioles grossies.*
Fig. 2, *fleur entière grossie.*
Fig. 3, *calyce et corolle grossie.*
Fig. 4, *étamines grossies.*
Fig. 5, *anthère grossie.*
Fig. 6, *réceptacle sur lequel repose le germe.*
Fig. 7, *graine grossie.*
Fig. 8, *graine dont on a ôté un cotylédon, pour faire voir l'embrion.*
Fig. 9, *graine coupée par le milieu.*

RUDOLPHIA ROSÆA.

LA RUDOLPHE ROSE.

Linnæi, classis 17, ordo 4. DIADELPHIA DECANDRIA.
Jussiei, classis 14, ordo 11. *LEGUMINOSÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx monophyllus, quadrilobatus, inæqualis, lobis superioribus et inferioribus longioribus, lateralibus brevissimis.

Corolla papilionacea, vexillum oblongum, unguiculatum, apice emarginatum, alæ oblongæ, lanceolatæ, unguiculatæ, vexillo duplo breviores; carina bipetala, petalis oblongis apice emarginatis.

Stamina diadelpha.

Germen superum, stipitatum, oblongum, compressum, villosum, stilus filiformis, stigma capitatum.

Legumen longum, planum, bivalve, polyspermum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Frutescens volubilis, foliis simplicibus alternis, oblongo ovatis, petiolis utroque apice geniculatis, stipulaceis, medio canaliculatis. Floribus roseis, racemosis, pendentibus, racemis sparsis, longissimis.

Ce charmant arbrisseau a des tiges ligneuses, volubiles, qui grimpent sur les arbres les plus élevés. L'écorce de celles qui sont anciennes, est d'un brun foncé, parsemée de petits tubercules. Les feuilles sont alternes, simples, ovales, oblongues, acuminées, roides, entières, luisantes en dessus, et ayant quelques poils blanchâtres couchés sur les nervures; ces poils sont beaucoup plus nombreux sur la surface inférieure, où les nervures sont aussi multipliées. Les pétioles, qui portent ces feuilles, sont grossis à leur insertion, géniculés à leur sommet, et canaliculés dans le milieu; il y a deux stipules sétacées, caulinaires, latérales à leur base, et deux stipules semblables au genou qui est à l'extrémité supérieure. Les fleurs couleur de rose sont oblongues, étroites, disposées deux à deux ou trois à trois sur de longues grappes pendantes; elles ont elles-mêmes cette direction. Les pédoncules qui portent ces grappes sont épars sur les tiges et aussi

très-longs. Le calyce des fleurs est monophylle, tubuleux, un peu comprimé, divisé à son sommet en quatre lobes inégaux; le lobe supérieur et l'inférieur sont très-longs, et les deux lobes latéraux très-courts. La corolle papilionacée est composée d'un étendard oblong, unguiculé, échancré à son sommet, recouvrant les aîles et la carenne: les aîles sont oblongues, unguiculées, lancéolées, étroites, de moitié plus courtes que l'étendard. La carenne a deux pétales oblongs échancrés au sommet. Le germe supérieur est stipité, oblong, velu, surmonté d'un style filiforme, ayant un stigmate capité. Le fruit est une gousse longue, plate, bivalve et polysperme; les graines sont ovales comprimées.

Cette jolie plante croît dans les montagnes élevées de Ste.-Susanne, à Saint-Domingue; on pourroit la comparer à une blonde délicate qui craint d'exposer les roses de son teint aux rayons brûlans de l'astre du jour; elle ne se plaît que dans les lieux ombragés et frais, le long des ruisseaux. Ses rameaux simples et flexibles, ornés d'un charmant feuillage, et soutenant de distance en distance des longues grappes de fleurs d'un joli rose pourpré, en s'enlaçant négligemment les uns dans les autres sur les arbres qu'elles garnissent, forment des guirlandes dont la belle irrégularité donne à l'art le démenti le plus formel.

OBSERVATION.

Cette plante, placée par Linné dans le genre erythrina, en a été détachée par les botanistes modernes à cause de la forme de sa gousse, qui est plate dans ce nouveau genre, et toruleuse dans le premier.

Nota. Dans le genre rudolphia, il est à remarquer qu'il se rencontre des individus dont toutes les fleurs portent des germes stériles, tandis que dans d'autres ils sont tous fertiles.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XXII.

Fig. 1, *fleur entière avec le calyce.*
Fig. 2, *fleur dont on a enlevé le calyce.*
Fig. 3, *calyce avec ses bractées.*
Fig. 4, *les aîles de la corolle.*
Fig. 5, *l'étendard.*
Fig. 6, *le tube staminifère.*
Fig. 7, *le germe fécond sur son réceptacle.*
Fig. 8, *le germe stérile.*
Fig. 9, *graine avec son cordon ombilical.*
Fig. 10, *graine coupée.*
Fig. 11, *un des cotylédons de la graine au bas duquel on voit l'embryon.*

SACCHARUM OFFICINALE.

GALLIS, CANNE A SUCRE; *ANGLIS*, THE SUGAR CANE.

Linnæi, classis 3, ordo 2, TRIANDRIA DIGYNIA.
Jussiei, classis 2, ordo 3, *GRAMINEÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

Caulis simplex, cylindricus, internodiis distinctus, intùs fibroso medullaris, aut fistulosus.

Flores aut hermaphroditi, aut polygami.

Calyx bivalvis, aut nullus, basi extus lanugine longa involucratus.

Corolla, uni, bi, aut trivalvis, mutica aut aristata.

Stamina, 1 — 2 — 3.

Semina corolla involuta.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis cylindricus, intùs fibroso medullaris, cortice lignoso, luteo virescente, nitido, albo pulverulento, foliis vaginantibus, distichis, planis, argute serratis; petiolorum vagina, fauce pilosa.

Flores hermaphroditi, paniculati, geminatim in spiculis dispositi, altero sessili, altero pedicellato.

Calyx bivalvis.

Corolla bivalvis.

Semen corolla involutum.

La graminée intéressante, connue sous le nom de canne à sucre, a des racines en partie géniculées et en partie fibreuses, formant une touffe épaisse et compliquée, de laquelle sortent et s'élèvent plusieurs tiges simples, cylindriques, divisées par des nœuds plus ou moins distans les uns des autres, d'après les espèces ou variétés de cannes, et d'après les qualités du sol. Le diamètre de ces tiges varie aussi dans ses dimensions, dans ces mêmes circonstances :

dans telle terre, elles atteignent la hauteur de dix à douze pieds, et ont depuis un pouce jusqu'à deux et même deux pouces et demi de diamètre; tandis que dans un sol différent, elles ne dépassent pas huit pieds de haut, et n'ont pas plus d'un pouce à un pouce et demi de diamètre. L'intérieur de ces tiges est composé de fibres longitudinales, interposées dans une moëlle succulente. L'écorce qui les recouvre est ligneuse, extrêmement lisse, comme vernissée; elle est jaune dans l'espèce que je décris, dans quelques variétés, d'un rouge violet; dans une autre, rayée de rouge et de jaune : et dans toutes les variétés ou espèces, quand les tiges sont encore jeunes, cette écorce est recouverte d'une poussière blanche, qui disparoît par la maturité de la canne. Les feuilles qui garnissent les tiges sont alternes, distiques, engaînantes, plus ou moins velues à l'orifice de la gaîne, selon les espèces de canne; ces feuilles, qui ont quelquefois quatre à cinq pieds de longueur, sont planes, striées longitudinalement, divisées dans leur milieu par une côte blanchâtre; leur marge est finement dentée en scie.

A mesure que les tiges s'élèvent, les feuilles les plus près de la terre tombent, et laissent à nu la partie d'en bas; c'est alors que se trouvant en contact immédiat avec l'air et la lumière du soleil, cette partie de la tige acquiert le degré d'élaboration qui forme le sucre. Quand cette tige est ainsi dépourvue de ses feuilles, on aperçoit à chaque nœud, tantôt à droite et tantôt à gauche alternativement, un enfoncement dans lequel existe un turion, qui est le rudiment d'une nouvelle tige, mais qui ordinairement ne prend d'accroissement qu'autant qu'il se trouve en contact avec la terre, ou enfoui dedans. Au dessous de chaque turion, il existe un petit bourrelet circulaire, sur lequel sont disposés par rang et en quinconce, plusieurs points noirs élevés : c'est de ces points que sortent les racines qui doivent alimenter la tige que produit le turion, dont j'ai parlé plus haut; mais ces racines ne prennent également d'accroissement qu'autant qu'elles touchent la terre.

Huit à dix mois après que les cannes sont plantées, il s'élève de leur sommet et du milieu des feuilles, une tige sans nœuds et sans feuilles, qu'on nomme flèche, dont la longueur est quelquefois de plus de cinq pieds; elle ressemble parfaitement aux joncs qu'on

apporte de l'Inde pour en faire des cannes, mais elle n'en a pas la consistance. Cette tige porte à son sommet une ample panicule pyramidale, formée de petits épillets, sur lesquels les fleurs, toutes hermaphrodites, sont disposées deux à deux, l'une sessile et l'autre pédonculée. Chaque fleur est composée d'un calice à deux valves mutiques; sa base est enveloppée d'un duvet laineux très-long. La corolle est composée aussi de deux valves mutiques.

Les étamines sont au nombre de trois; les anthères sont jaunes, allongées et biffurquées par une de leurs extrémités; le germe supère est oval, comprimé, surmonté de deux styles, dont les stigmates plumeux sont pourprés. La graine est très-petite, ovale, pointue par ses deux extrémités, et enveloppée par la corolle persistante.

HISTOIRE DE LA CANNE A SUCRE.

Les historiens ne sont point d'accord sur la vraie patrie de la canne à sucre, ce végétal précieux, dont l'acquisition dans l'Amérique a opéré un si grand changement dans le système politique, commercial et agricole, et par suite dans l'Europe entière, où le sucre doit être considéré comme objet de première nécessité, chez un peuple rendu à un si haut degré de civilisation et de luxe, les longues habitudes, surtout quand elles sont douces, prennent le caractère et la force de besoin.

En citant les différentes opinions des auteurs anciens sur la patrie de la canne à sucre, j'essaierai une discussion sur le degré de probabilité de chacune d'elles en particulier.

Strabon dit que dans l'Inde une espèce de roseau donne du miel sans abeille; Lucain, dans le vers suivant, dit :

Quique bibunt (Indi) tenera dulces ab arundine succos.

Marc Varon s'exprime ainsi dans les vers suivans :

Indica non magnâ nimis arbore crescit arundo.
Illius è lentis premitur radicibus humor
Dulcia cui nequeant succo contendere mella.

Ces trois assertions prouvent seulement qu'on connoissoit dans l'Inde une espèce de sucre, mais qui ne peut être celui de la canne à sucre que nous connoissons, sur laquelle, dans aucune

époque et dans aucune circonstance, on ne trouve du sucre cristallisé; ce qui arrive au contraire sur le bambou, quand il est vieux. Le vers de Lucain ne prouve rien non plus, que l'existence d'une espèce de sucre. Les vers de Marc Varon disent expressément qu'on tiroit le sucre des racines d'une espèce de roseau; ce qui ne peut encore s'appliquer à la canne à sucre, dont les racines sont à peine sucrées et ne sont ni assez grosses ni assez succulentes pour qu'on puisse en retirer du sucre.

Sénèque, dans son épître 85, dit qu'on trouve chez les Indiens du miel dans les feuilles d'un roseau, et que ce miel provient de la rosée du climat : qu'on l'appelle tantôt miel, tantôt sel, tantôt sucre. On ne peut désigner plus clairement le sucre de bambou.... Dioscoride parle d'un autre genre de miel congelé, qu'il nomme sucre, et qu'on trouve dans l'Inde et dans l'Arabie, dans des roseaux. Il est, dit-il, congelé à la façon du sel, et friable sous les dents comme du sel. Archigêne dit que le sel indien est de la couleur et de la consistance du sel commun, d'un goût de miel, de la grandeur d'une lentille ou tout au plus d'une fève : or, cette espèce de cristallisation ne peut être appliquée qu'au sucre de bambou.

Galien, dans son septième livre des médicamens simples, dit « le sucre est apporté de l'Inde et de l'Arabie heureuse, où il se congèle dans des roseaux; » ce qui ne peut s'appliquer qu'au sucre de bambou, qu'on recueille, comme de la gomme, sur les branches de ce grand roseau.

Pline (Histoire naturelle, liv. 12, ch. 8), parle du sucre d'Arabie et de l'Inde : il donne la préférence au dernier.

Saccaron et arabia fert, sed laudatius India.

C'est, dit-il, un miel gommeux qu'on recueille sur des roseaux. Ce ne peut donc être encore que le sucre de bambou. J'ai déjà dit qu'il n'en transsudoit jamais spontanément de la canne à sucre que nous cultivons.

Saumaise prétend que les Arabes connoissoient l'art de faire le sucre il y a plus de huit cents ans. D'après le témoignage d'Isaïe et de Jérémie, on connoissoit dans la Judée les cannes douces, mais elles venoient de loin.

Le comte de Borgh dit avoir vu, en Sicile et en Égypte, des restes de fourneaux de raffinage de sucre qui avoient été établis avant la fin du quinzième siècle, et que les cannes à sucre y croissent sans culture. (*Lettres sur la minéralogie de la Sicile.*)

L'auteur de l'Histoire de Jérusalem dit que les croisés trouvèrent en Syrie certains roseaux, nommés *cannamelles*, dont ils apprirent qu'on faisoit une espèce de miel sauvage.

Albertus Agnensis rapporte également que les croisés trouvèrent en très-grande quantité, dans les plaines situées autour de Tripoly en Syrie, des roseaux doux comme du miel, que l'on appeloit zucra. L'armée des croisés les suçoit, et ne pouvoit s'en rassasier, tant elle les trouvoit doux. L'auteur ajoute qu'on les cultivoit avec soin, et qu'on en faisoit de grandes plantations tous les ans : lorsqu'ils étoient mûrs, on les piloit dans des mortiers, et le jus en étoit recueilli dans des vases, où il restoit jusqu'à ce qu'il eût acquis la consistance de la neige ou du sel blanc; on le réduisoit ensuite en poudre pour le manger avec du pain, ou on le faisoit fondre dans de l'eau, et on y mettoit du pain, ce qui composoit une espèce de soupe. Il étoit préféré au miel, comme plus doux et plus sain. L'armée, engagée aux siéges d'Albaria Marra et d'Archas, mourant de faim, lui dut sa conservation.

Le même auteur, dans la description du règne de Baudoin, dit qu'onze chameaux, chargés de sucre, furent pris par les croisés; ce qui indiqueroit qu'à cette époque on en fabriquoit de grandes quantités.....

Jacques de Vitry, natif de la commune de ce nom, près de Paris, et curé d'Argenteuil, ayant suivi les croisés dans la Terre-Sainte, fait mention, dans son Histoire orientale et occidentale, de roseaux qui croissoient dans la Syrie et qui étoient pleins de miel, c'est-à-dire d'un jus doux que l'on recueilloit à l'aide d'une presse; ce jus, exposé sur le feu, y acquéroit la consistance de sucre (*zuccara*). Jacques de Vitry est le premier auteur qui fasse une mention précise de l'emploi du feu dans la composition du sucre. A-peu-près à la même époque, il se fabriquoit, au rapport de Guillaume de Tyr, dans le voisinage de cette ville, du sucre qui étoit envoyé de là dans des contrées éloignées.

Marin Sanuto, Vénitien, dit qu'on faisoit beaucoup de sucre

dans les pays, sous la domination du sultan, ainsi que dans ceux appartenant aux chrétiens, tels que Chypre, Rhodes, la Morée, Malthe, la Sicile etc.....

Hugues-Falcandus, qui vivoit vers le temps de Frédéric Barberousse, et auteur d'une Histoire de Sicile, parle du sucre comme d'une production très-commune dans la Sicile. Il paroît qu'on y en fabriquoit de deux espèces; l'une sous la forme de miel, et l'autre sous celle d'un corps solide.....

Malgré l'incertitude où nous laissent les historiens sur les espèces différentes de sucre des Indes orientales, l'opinion la plus généralement adoptée est que la canne à sucre ou cannamelle, que nous cultivons, étoit naturelle à ces contrées: mais d'après le rapport de voyageurs authentiques, l'Afrique est aussi une patrie de ce précieux végétal, d'où il a été apporté par les Portugais, dit-on, dans les îles Canaries et Madère, et de là au Brésil. Après la conquête du Brésil par les Hollandais, lorsque le Portugal passa sous la domination espagnole, les colons de S. Christophe, de la Martinique et de la Guadeloupe, tirèrent du Brésil des plants de canne à sucre, et en suivirent la culture, qui de là se répandit dans les autres Antilles, et a fait depuis leurs principales richesses.

D'après l'historien espagnol *Herrera*, en l'année 1506, un habitant de la Véga, nommé Aquilon, y transporta des îles Canaries des cannes à sucre, qui y réussirent très-bien : et un nommé Gonzalès de Vellosa, chirurgien, natif de Verlanga, inventa des machines pour en extraire le sucre. On rapporte que Pierre d'Etienca fut le premier qui porta à S. Domingue, en 1506, des cannes à sucre; et que Michel Ballestis fut le premier qui en exprima le suc.

Plusieurs historiens voyageurs rapportent qu'à Taïti, au Malabar, sur les côtes de Coromandel, dans le Bengal, à Ceylan, à Siam, au Japon, aux Moluques, à Java, les cannes à sucre s'y propagent de graines. Il me paroît qu'il ne faut pas d'autre preuve de leur indigénéité dans ces contrées, parce que dans tous les pays où la canne à sucre a été portée, on l'a propagée de boutures, moyen par lequel elle parvient plutôt à maturité. Sa graine, au bout de quelques générations, est devenue stérile. Il en arrive de même aux plantes que l'on propage constamment par drageons; c'est par

ce moyen que les habitans de Taïti ont obtenu le fruit de l'arbre à pain sans graines, ce qui est un très-grand avantage, parce que la pulpe remplit les places que les graines occuperoient.....

J'ai semé à S. Domingue des milliers de graines de cannes à sucre, pas une n'a levé; et l'on ne voit nulle part de jeunes cannes produites par les semences que le vent disperse et porte au loin.

En parcourant les diverses plantations de cannes à sucre, dans l'île de la Jamaïque, en 1801, je fus surpris de voir qu'on y avoit absolument abandonné la culture de l'espèce de canne à sucre que nous cultivons à S. Domingue, et qu'on y avoit substitué la canne jaune de Taïti, qu'on y nomme canne de Bourbon. J'en demandai la raison au gérant d'une plantation très-considérable, connu pour bon cultivateur et bon administrateur : il me répondit que j'allois être convaincu par moi-même du grand avantage qu'il y avoit à cultiver la canne de Bourbon ou canne jaune de Taïti. Il me conduisit dans sa plantation, et me fit observer une certaine étendue de terrein, qui, pendant plusieurs années consécutives, balancées pour le produit les unes par les autres, avoit rapporté chaque année vingt-cinq barriques de sucre, lorsqu'elle étoit plantée en cannes créoles (c'est ainsi qu'il nomma notre canne de S. Domingue); et que cette même pièce[1] en rapporta constamment quarante-cinq depuis qu'elle étoit plantée en cannes de Taïti : il me montra, à l'appui de ce qu'il venoit de me dire, les registres de l'habitation, qui s'accordoient parfaitement avec son assertion. Le sucre qui provient de cette espèce ou variété de canne est beau, les cristaux en sont bien prononcés; et si les négocians d'Europe se plaignent qu'il est plus déliquescent que celui qui provient de la variété ou espèce de canne que l'on cultivoit à S. Domingue, c'est qu'à la Jamaïque on est dans l'usage de flatter un peu le sucre, c'est-à-dire, en terme de l'art, de ne pas trop le pousser à la cuite; ce qui lui donne un œil blond, qui fait plaisir à la vue, mais ne convient point pour les sucres qui doivent être exportés au loin. On peut remédier à cet inconvénient par un degré de cuisson de plus, et un peu plus d'enivrage. Ce sucre pèse moins que celui des cannes créoles : une bar-

[1] On nomme pièce de canne une étendue de terrain plus ou moins grande; dans quelques quartiers la pièce est composée de trois carreaux, dans d'autres de quatre; le carreau est de mille pas carrés, et le pas de deux pieds et demi.

rique remplie de sucre de ces dernières cannes, qui pèse ordinairement 1800 liv., n'en pèse que 16 lorsqu'elle est remplie de sucre de cannes de Bourbon; mais il est à présumer que ce que l'on a de moins en sucre, se trouve de plus en sirop, qui, réduit en rum, équivaut bien au déficit du sucre. Voici une grande différence entre le produit de ces deux espèces de cannes : un très-grand avantage encore est que la canne de Bourbon peut être roulée, c'est-à-dire manufacturée en sucre au bout d'un an, même onze mois; tandis que la canne créole exige quatorze à quinze mois pour parvenir à son degré de maturité.

Après avoir examiné les avantages de la canne jaune de Bourbon, voyons ses inconvéniens.

Cette espèce de canne[1] sera cultivée avec le plus grand succès dans les terres argileuses en partie ou terres fortes; sa racine y aura de la tenue : elle résistera au vent, malgré que sa tige plus élevée, ses feuilles plus longues et plus larges, présentent une plus grande surface, et donnent par conséquent plus de prise. Elle ne convient nullement dans les terres sablonneuses ou trop légères, elle s'y couche aisément, et, faisant des racines à chaque nœud qui se trouve en contact avec la terre, elle y forme ce que les cultivateurs nomment canne barbue; elle devient rameuse, et elle est rejetée comme défectueuse. Il seroit pourtant possible, avec plus de travail, de parer à l'inconvénient d'une terre trop légère, ce seroit de faire les trous où l'on plante les cannes plus profonds, et de chausser les cannes à mesure qu'elles s'élèvent. On pourroit essayer de les planter avec la charrue, en faisant les sillons très-profonds; on rabattroit la terre du dos de ces sillons sur les racines, à mesure que les tiges monteroient. Il faudroit surtout avoir la précaution de creuser les sillons dans la direction du nord au sud, parce que les vents dominans soufflent de l'est à l'ouest. Cette espèce de canne ne convient pas non plus pour les terres basses et humides, ni pour celles nouvellement défrichées et encore trop riches; dans ces deux espèces de terre, elle deviendra trop grosse, trop fougueuse, donnera en apparence beaucoup de vin de canne au moulin, et rendra peu de sucre à la cuite, et il sera d'une médiocre qualité.

[1] Je désigne cette espèce par le nom spécifique, *Saccharum luteum*, *caule*, *cortice luteo*, *foliis argute serratis*, *vagina petiolorum*, *fauce pilosa*.

Un inconvénient de cette espèce de canne est que les gaînes de ses feuilles sont revêtues en dedans et en dehors de poils rudes et piquans, ce qui les fait rebuter par les bœufs et mulets; ils ne se décident à les manger que lorsque les autres espèces de fourrages leur manquent absolument; et il existe beaucoup de cantons où, dans les temps des roulaisons, on n'a point d'autres nourritures à donner aux animaux que des têtes de canne. On nomme tête de canne, les sommets feuillés des cannes que l'on retranche avec une partie de la tige saccharifère, qui n'est point assez mûre pour produire du sucre; dans ces cas-là, il faut employer la bagasse fraîche, que l'on fait hacher, et que l'on mêle avec des écumes ou gros sirops : les animaux aiment beaucoup cette nourriture-là, et elle leur donne de la vigueur. On nomme bagasse la tige de canne lorsqu'elle a passé au moulin.

On cultivera la canne de Bourbon avec grand avantage à Saint Domingue, dans les plaines de l'Arcahaye, du Cul-de-sac, où la majeure partie des habitations offrent un sol qui est mélangé d'argile, de terreau végétal et de parties calcaires, qui proviennent de la décomposition des montagnes calcaires et argileuses qui dominent ce quartier. Il y a aussi dans la plaine de l'Artibonite, dans celle du Cap, du quartier Morin, beaucoup d'habitations propres à recevoir la canne de Bourbon : il me paroît donc de la plus grande importance de l'adopter; déjà quelques habitans de Saint Domingue en avoient des pièces dont ils se proposoient de faire du plant.

Il sera, je crois, fort important de faire, mais en petit, des essais sur toutes les autres espèces de canne, soit de Taïti, de Batavia, et des Indous; il ne peut manquer de se trouver des qualités ou expositions de terres auxquelles quelques espèces conviendront. Outre cette espèce de canne jaune de Bourbon, que l'on cultive presque exclusivement à toute autre à la Jamaïque, et qui, selon les cultivateurs de cette île, a augmenté de près d'un tiers les revenus en sucre, on a fait des essais sur la culture des quatre autres espèces ou variétés de cannes; telles que la grosse violette de Taïti, que l'on cultive aussi à Batavia; la grosse verte, la rubanée, et la bonne blanche.

La canne violette diffère de la canne jaune de Bourbon, par la couleur violette de sa tige, et quelquefois de ses feuilles, par le dia-

mètre de cette même tige, qui est d'un tiers plus gros [1] : cette canne, beaucoup plus aqueuse, est moins riche en sucre : elle pourroit convenir dans des terres qui ne sont pas souvent favorisées par les pluies; vu la grosseur de sa tige, elle supportera plus facilement les sécheresses opiniâtres. Ses feuilles, dont les gaînes sont presque glabres, seront préférées par les bestiaux; on pourroit donc, quand ce ne seroit que pour du fourrage, en faire une plantation. On prétend que le sucre qui en provient, a une teinte violette. Ce que je viens de dire de cette espèce de canne peut être, en tout, appliqué à la grosse canne verdâtre de Taïti, qui me paroît une variété de la violette [2]. Ces deux espèces ne sont cultivées à la Jamaïque que sous le rapport de curiosité.

La canne rubanée, nommée par les Anglais *rubens cann*, à Batavia *guinguan*, est sans contredit la plus agréable à la vue; l'écorce de sa tige est peinte de bandes perpendiculaires, alternativement jaunes et rouges, qui font un joli effet sur un fond d'un poli qui imite le vernis [3]. Cette espèce de canne commence à s'accréditer: j'ai eu l'occasion de l'observer sur la sucrerie de Hôpes, à six milles de Kingston. Le procureur gérant de cette habitation prétend qu'elle est bien plus riche en sucre que celle de Bourbon, et d'après des observations bien suivies, il s'étoit décidé à planter plusieurs acres de terre en cannes rubanées, d'où il se proposoit de tirer du plant pour la majeure partie du terrain de l'habitation. La tige saccharifère est aussi longue dans cette espèce que dans celle de Bourbon, mais le diamètre en est plus petit; elle se dépouille plus facilement de ses feuilles, ce qui, la mettant en contact avec la lumière et l'air, occasionne une évaporation plus abondante des sucs aqueux, et rapproche les parties sucrées, qui, mieux météorisées, donnent des cristaux mieux prononcés. Ce dépouillement de feuilles donne encore à cette espèce de canne l'avantage de résister plus facilement au vent, et d'être moins sujette à se coucher. La gaîne des feuilles est glabre; la marge à peine dentée, ce qui rend cette canne très-propre à servir de

[1] Je désignerai cette espèce de canne, *Saccharum violaceum, caule, foliisque violaceis, margine subdenticulatis, vagina petiolorum fauce glabra.*

[2] Je la désignerai ainsi, *Saccharum virescens.*

[3] Je désignerai cette espèce de canne, *Saccharum fasciolatum, caule, fasciis alternè violaceis et luteis, lepidè picto, foliis margine subdenticulatis, vagina petiolarum intus pilosâ.*

fourrage aux animaux. Je ne doute nullement que de si grands avantages une fois constatés, on ne s'occupe de multiplier la canne à rubans, surtout d'après un inconvénient dont on commence à s'apercevoir relativement à la canne de Bourbon; c'est qu'après un certain nombre d'années, elle dégénère dans le même terrain : on pourroit donc planter à sa place la canne rubanée, et revenir quelques années après à la canne de Bourbon; vraisemblablement cette manière d'alterner empêcheroit la dégénération des deux espèces. D'après tous les renseignemens que j'ai pu me procurer des cultivateurs les plus éclairés, d'après mes propres observations, pendant un an que j'ai resté à la Jamaïque, il me paroît que nous devons adopter exclusivement à S. Domingue, pour la plus grande partie des habitations, la canne de Bourbon ou canne jaune de Taïti, qui est la même, et la canne rubanée. M. Wouels, directeur du jardin d'East, qui a fait plusieurs voyages dans l'île de Taïti, m'a assuré y avoir trouvé la canne de Bourbon. Le procureur gérant de la sucrerie de Hôpes me fit observer une autre espèce ou variété de canne, qu'il me nomma la Bonne Blanche. La couleur de sa tige, dépouillée, étoit d'un vert lavé de violet, ne seroit-elle point une hybride de la canne violette avec la jaune? Il m'assura qu'elle étoit très-riche en sucre, et qu'il s'occupoit de la multiplier. La tige devient très-haute; elle se dépouille promptement de ses feuilles : son diamètre n'égale pas celui de la canne de Bourbon..... [1]

La canne de Bourbon croît avec la même vigueur dans des montagnes qui paroissent arides, que, dans les plaines, j'en ai observé dont la beauté m'a frappé, sur des mornes [2] si à pic et si hachés, que ces mêmes terres, à S. Domingue, ne seroient regardées que comme propres à faire des hattes à cabrits. Les nègres, pour couper les cannes, sont obligés souvent, pour ne pas se précipiter en bas, de se tenir d'une main aux cannes supérieures à celles qu'ils coupent. Pour faire rendre ces cannes aux établissemens, on les coupe en plusieurs morceaux, et on les fait glisser dans des caneaux de bois pratiqués dans les pentes, à la demande du terrain; ces caneaux ont souvent plus de 500 pieds de long.

Outre les espèces de canne dont je viens de parler et dont l'ac-

[1] Je l'ai désignée ainsi, *Saccharum hybridum*, *caule ex viridi violaceo.*

[2] Dans les Antilles, on nomme mornes les montagnes inférieures.

quisition, pour S. Domingue, doit être regardée comme un des moyens de restauration de cette malheureuse colonie, il sera bon de se procurer les différentes espèces de cannes dont parle M. de Cossygni, dans son ouvrage intitulé : *Moyens d'amélioration et de restauration proposés aux habitans des colonies.*

Il se trouvera sans doute des qualités de terres, des expositions auxquelles elles conviendront mieux que d'autres. Ceux qui ont habité S. Domingue et qui ont observé, savent de combien diffèrent entre eux certains cantons, souvent très-peu éloignés les uns des autres; tel est noyé par des pluies qui se répètent tous les jours pendant deux à trois heures, pendant six mois; tel autre est désolé par une sécheresse opiniâtre qui dure presque toute l'année, et qui feroit tout périr, si l'on n'avoit recours aux fréquens arrosages; tel autre est sujet à des pluies chroniques, venant de la partie du nord, qui durent quelquefois deux et trois mois, et souvent douze à quinze jours consécutifs.

Les deux espèces de cannes hâtives dont parle M. de Cossygni, sous la dénomination d'Aryéli et Karikarimbou, présentent en apparence de grands avantages, pouvant être roulées six mois après être plantées (ce qui me paroît bien extraordinaire) : mais jusqu'à ce que l'expérience vienne à l'appui de cet avantage, je crois que nous devons préférer, à S. Domingue, la canne jaune de Bourbon : je ne penserois peut-être pas ainsi pour des climats plus froids, tels que la Louisiane, où les chaleurs ne se faisant sentir que pendant cinq à six mois de l'année, une espèce de canne qui peut dans cet espace de temps parvenir à maturité, est réellement précieuse et est à préférer à celles qui, exigeant un an ou plus, périroient par le froid de l'hiver.

Il ne seroit pas difficile de prouver que les cannes de Bourbon ou de Taïti donneront à S. Domingue, dans un an et dans une seule récolte, bien plus de sucre que les cannes hâtives ne pourroient en donner par leurs deux récoltes, dans le même espace de terre et le même temps. D'après la description de M. de Cossygni, les cannes hâtives n'ont que quatre pieds de haut; sur quoi il faut retrancher au moins un pied et demi du sommet de la tige, qui n'acquiert jamais le degré de maturité nécessaire pour produire du sucre. Voilà donc la tige saccharifère réduite à deux pieds et demi au plus : le reje-

ton qui fera la seconde récolte, étant toujours plus court et d'un diamètre moindre, aura au plus deux pieds de tige saccharifère; or, ces deux longueurs réunies formeront celle de quatre pieds et demi en total dans l'année, tandis que les cannes de Bourbon, même celles que nous cultivons à S. Domingue, auront une tige de dix à douze pieds de long et d'un diamètre plus considérable : elles donneront donc dans l'année et dans le même terrain, un tiers de sucre de plus que les cannes hâtives, et cela dans une seule roulaison; ce qui diminuera beaucoup les frais d'exploitation, tandis qu'il en faudroit deux pour les autres. Les sarclaisons seront aussi multipliées par les cannes hâtives, parce que les herbes croissent à foison aussitôt que l'on coupe les cannes, quand elles ne sont plus abritées par les feuilles.

On ne peut donner sur la culture de la canne que des préceptes genéraux; car elle doit varier selon les cantons plus ou moins pluvieux, selon la qualité plus ou moins forte de la terre : dans quelques cantons, on peut planter à la charrue; dans d'autres, il faut les bras des nègres. La première opération est de nettoyer la terre de toutes les herbes qui ordinairement en couvrent la surface : il est bon d'avoir une fosse assez grande où l'on puisse les jeter; là elles se décomposent, et par la suite elles feront un bon engrais; et en fait d'agriculture, il ne faut rien perdre. Quand la pièce est bien sarclée, quelques colons la font totalement labourer avec la houe; d'autres y font passer la charrue quand la terre a un peu de force, cette opération est excellente; mais si la terre est très-légère, il faut se contenter de faire les fosses à planter les cannes sans remuer la terre qui se trouvera entr'elles, à l'effet de maintenir les cannes qui, dans une terre totalement ammeublie et très-légère, se coucheroient très-facilement au premier coup de vent, les racines n'ayant point de tenue. Il faut, pour la plantation des cannes à sucre, distinguer les terres en deux classes; celles que l'on peut arroser et celles qui ne reçoivent que les eaux pluviales : les terres susceptibles d'arrosemens doivent être disposées pour cela; en conséquence on les divise en planches et en carreaux; chaque planche, de douze pieds de large, quelquefois moins, est de la longueur de chaque carreau qui constitue la pièce : elle est formée par un ados de terre de douze à quinze pouces de haut; cette terre provient d'une rigole qui doit conduire

l'eau tout le long de la pièce, selon sa pente naturelle. On divise ensuite les planches en petits carrés de dix à douze pieds, c'est dans ces carrés que l'on fait les fosses pour planter les cannes; ces fosses sont ordinairement à trois pieds de distance les unes des autres; leur profondeur varie de huit à dix pouces, leur longueur est de quinze à dix-huit, et leur largeur de douze à quinze : dans les terres fortes huit pouces de profondeur suffit; dans les terres légères il en faut dix, parce que les racines, étant encaissées plus profondément, auront plus de tenue, et la canne résistera plus aisément aux efforts des vents : il n'est pas nécessaire dans les terres fortes de prendre cette précaution, parce que les racines ont de la tenue. Quand il s'agit d'arroser les pièces, on introduit l'eau dans la rigole qui sépare les planches; ensuite on met dans le milieu de cette rigole, un peu au-dessous de la séparation qui intérieurement forme le carreau, un fagot de pailles de cannes, qui, de suite interceptant l'eau, la fait remonter; pour lors un nègre donne un coup de houe sur l'ados de la rigole qui regarde le carreau, y fait une brêche par laquelle l'eau s'introduit dedans; quand le carreau est suffisamment abreuvé, il ferme la brêche, et porte son fagot au-dessous du carreau suivant, et en fait ainsi de suite jusqu'au bas de cette planche : après quoi il remonte et fait la même opération dans la planche suivante, jusqu'à ce que toute la pièce soit arrosée. Il faut cesser les arrosages trois mois avant l'époque de la roulaison. Quand on a à planter une terre qui ne doit être arrosée que par la pluie, il n'y a qu'à relever les bords des planches, et en suite à alligner les fosses pour mettre les cannes; ce qui doit se faire, ainsi que la plantation précédente, avec des longs cordeaux et une quantité de petits piquets pour marquer, soit les divisions des planches, soit les fosses. Quant au temps des plantations, il varie aussi selon les quartiers et les saisons de pluie ou de sec, qui ne sont pas partout les mêmes. Dans les cantons où l'on peut arroser les terres, on peut planter en tout temps, et même il faut éloigner un peu les plantations les unes des autres, parce que les roulaisons ne peuvent se faire que successivement : dans les cantons où l'on ne peut arroser, il faut nécessairement profiter, pour planter, de la saison des pluies. La canne ne se plante que de boutures dans les Antilles; et ces boutures, que l'on nomme plants, se tirent de ce qu'on appelle tête des cannes; c'est-à-dire le sommet de

la tige qui, étant encore feuillée et n'ayant pu recevoir les impressions de la lumière et de l'air, ne contient qu'un suc séveux, qui n'est point assez élaboré pour produire du sucre : mais les boutons ou turions qui se trouvent enveloppés par la gaîne des feuilles, n'ayant point été endurcis par le contact de l'air, se trouvent dans une circonstance plus favorable pour se développer et produire des tiges nouvelles, lorsqu'on met cette tige dans la terre. On donne ordinairement de dix à douze pouces de long au plant de cannes; il est bon de l'épailler jusqu'à moitié, pour mettre à découvert les boutons qui pourroient être gênés par la gaîne des feuilles qui les enveloppe: cette opération accélère leur développement. On couvre ce plant, dans toute sa longueur, de deux pouces ou environ de terre, et l'on en met dans chaque fosse trois à quatre, selon la qualité des terres.

La canne à sucre est peut-être une des productions végétales qui s'accommode le mieux de toutes les qualités de terre; mais elle n'est pas également productive en sucre dans toutes. Dans les terres humides un peu marécageuses, elle pousse avec trop de vigueur, et le sel essentiel, qu'on nomme sucre, est noyé dans une trop grande quantité de suc séveux : il en arrive de même dans les terres nouvellement défrichées, les cannes y viennent trop belles, trop fougueuses; pour corriger ces défauts dans la première des terres, il faut égoûter par des fossés, des tranchées; élever des digues pour empêcher les inondations. Dans la seconde espèce, attendez tout du temps; les terres ne s'appauvrissent que trop tôt. Les jeunes cannes demandent d'être soignées, surtout pendant les trois ou quatre premiers mois; il faut avoir soin de les sarcler, surtout celles que l'on arrose; les herbes y sont apportées par les eaux de l'arrosage en grande quantité. Il faut aussi, à mesure que les cannes grandissent, rabattre au pied la terre que l'on avoit tirée de la fosse où l'on avoit mis le plant. Au bout de huit à neuf mois, quand les cannes ne poussent pas trop vigoureusement, quelques-unes flèchent, c'est-à-dire qu'elles fleurissent. Le cultivateur voit avec peine qu'il y ait plus d'un quart des cannes qui poussent des flèches; c'est une annonce du peu de fécondité du sol. Il arrive souvent que dans les bonnes terres il n'y a pas une canne qui fleurisse, ou le nombre en est si petit, qu'il peut être réputé nul. La canne, une fois fleurie, est au dernier terme de sa progression; elle a rempli le vœu de la nature, ce qu'elle ne fait

qu'une seule fois, et elle dépérit; si on la laissoit pendant plusieurs mois dans cet état, elle ne seroit plus propre à donner du sucre. Les cannes parviennent au degré de maturité nécessaire pour être roulées à des époques différentes, qui varient selon la qualité du terrain et la variété de la canne : celle que nous cultivons à Saint-Domingue demande quatorze, quinze et seize mois ; la canne de Bourbon que l'on cultive à la Jamaïque, exclusivement à toutes les autres espèces ou variétés, ne demande que onze à douze mois; ce qui est un grand avantage. M. de Cossygni fait mention d'une espèce qui peut se manufacturer à six mois.

La canne à sucre, parvenue à son degré de maturité, est sans contredit un des végétaux dont on retire les plus grands avantages économiques; en elle tout est bon, tout sert. Voici la manière dont se fait la coupe des cannes : chaque nègre ou négresse est munie d'une serpe légère. La tige saccharifère ne comprend pas toute la longueur de la canne; le sommet qui se trouve toujours garni de feuilles, n'a pu acquérir le degré de maturité nécessaire pour l'élaboration du sel essentiel : en conséquence, les nègres commencent par couper ce sommet quatre à cinq pouces au-dessous des feuilles; ensuite, ils coupent la canne le plus près possible de terre; si la canne est très-longue, on la coupe en deux, quelquefois en trois morceaux : des nègres qui sont par derrière ramassent les cannes coupées, et les mettent en paquets portatifs, qu'ils lient avec des feuilles de la canne même; d'autres nègres les enlèvent et les portent sur les tombereaux ou cabrouets, ou bien les mettent dans les divisions des pièces, pour que les cabrouets qui doivent les porter au moulin, ne soient pas dans le cas d'entrer dans les plantations, ce qui nuit beaucoup aux souches des cannes. Rendues au moulin, on les dépose dans un parc, d'où les négresses qui servent le moulin les retirent par paquets pour les faire passer entre les cylindres. Avant de voir couler à grands flots ce jus, dont la douceur a été comparée au miel du mont Hymète, retournons à notre champ de cannes, et nous y observerons les négresses les moins fortes, occupées à faire des paquets des têtes de cannes, soit qu'on les destine à la nourriture des bœufs ou des mulets, soit qu'on veuille les employer à couvrir les cases aux nègres. C'est aussi de cette sommité, qu'on nomme tête de canne, que l'on tire le plant pour la reproduction de cette plante si précieuse;

pour lors on coupe les feuilles à quelques pouces au-dessus de leur naissance, et l'on met à part la tige. Il est bon de garder quelques jours le plant avant de le mettre en terre; mais il faut avoir soin de le mettre à l'ombre. Revenons au moulin où l'on ne cesse de travailler, car il ne faut quitter le sucre que lorsqu'il est dans les formes. Il y a deux sortes de moulins; les uns sont mis en mouvement par l'eau, et les autres par des mulets. L'un ou l'autre de ces moulins est composé de trois gros cylindres de fonte, rangés verticalement sur la même ligne, sur un plan horizontal, qu'on nomme table: quelquefois ils sont de dimensions égales, c'est-à-dire chaque cylindre a de dix-huit à vingt pouces de hauteur, et de quinze à seize de diamètre en dedans; ce vuide est rempli par des cylindres de bois dur: on emploie ordinairement le bois du tendre à caillou ou du courbaril. Dans le milieu de chaque rôle ou cylindre de bois, se trouve incrusté un axe de fer coulé, dont le bas est garni d'un pivot portant sur une crapaudine de fer; comme le bois, malgré sa dureté, seroit sujet à diminuer de diamètre, il est nécessaire de le faire serrer, autant que possible, en intercalant dedans des coins de fer qui le forcent à s'étendre et à remplir parfaitement les cylindres de fer: ces cylindres intérieurs se nomment rôles; celui du milieu est le grand rôle, et les deux latéraux, les petits rôles. Chacun de ces rôles est garni de dents à l'affleurement des cylindres de fer; les latéraux, s'engrainant dans celles du cylindre du milieu, en reçoivent le mouvement. Ces dents sont ou de fer ou de bois d'ortie (*cytharekilon melanocordium*). La table sur laquelle est porté cet appareil doit être d'une seule pièce de bois, creusée de quelques pouces et doublée en plomb; elle est assujétie dans un chassis d'une charpente très-solide. Le mouvement est communiqué à cette machine ou par l'eau ou par des mulets, quelquefois par des bœufs, mais rarement, leur service est trop lent.

L'avantage d'un moulin à eau est incalculable: il faut cent mulets de moins sur l'habitation, qui, outre qu'ils coûteront 100,000 fr., qui portent 6,000 fr. d'intérêt, sont encore sujets à des mortalités, qu'on peut raisonnablement évaluer à dix pour cent; et quelquefois il passe des épizooties qui enlèvent les deux tiers du troupeau. On peut calculer pouvoir faire un moulin à eau avec quarante à cinquante pouces d'eau. Un autre grand avantage d'un moulin à eau, est de pouvoir mettre l'habitant dans le cas de se passer de mulets, et

d'y substituer des bœufs. J'ai fait cette expérience intéressante sur l'habitation Pois, à l'Arcahaye, et j'ai prouvé qu'on pouvoit faire six cents milliers de sucre avec cinquante bœufs, qui coûtoient les deux tiers moins que cent-vingt à cent-quarante mulets, qu'il falloit pour l'exploitation des cannes. Un cabrouet attelé de bœufs porte plus du double de cannes, que le tombereau attelé de trois mulets, et ne met pas le double de temps à les transporter au moulin. Outre que la mise dehors pour les bœufs est des deux tiers moindre, c'est qu'on n'a à faire cette mise qu'une fois. Quand les bœufs sont vieux, même quand ils s'estropient, on les échange à la boucherie pour des jeunes taureaux, qui, dans trois mois et plutôt, sont dans le cas de remplacer les vieux au cabrouet; d'ailleurs ils ne sont pas sujets aux maladies épizootiques autant que les mulets. Ce qui me força d'essayer l'exploitation de l'habitation Pois avec des bœufs, ce fut une épizootie: la morve avoit enlevé plus de cent mulets sur cette plantation; étant sans moyens pour les remplacer, il me vint dans l'idée, ayant un moulin à eau, de faire porter les cannes à ce moulin sur des cabrouets attelés de bœufs. Je communiquai mon idée à quelques colons, qui tous s'accordèrent à me dire que la marche des bœufs étoit trop lente, et que le service du moulin ne manqueroit pas d'en souffrir. Les anciens usages sont bien difficiles à déraciner; mais la nécessité, et un calcul qui me paroissoit certain, me firent passer sur toutes les objections.

Je fis peser quelques paquets de cannes; et par le nombre que l'on en mit sur un tombereau à mulets, je calculai qu'il contenoit un millier pesant; et, la montre en main, qu'il mettoit tant de temps à se rendre à un endroit donné; j'en fis autant pour le cabrouet à bœufs, qui se trouva contenir plus du double de cannes, et ne mettoit pas tout-à-fait le double du temps pour faire le même trajet. Il n'y eut donc plus de doute pour moi que mon opération ne fût bonne. Un an après, quelques habitans vendirent leurs mulets pour acheter des bœufs. Comme mon but principal est d'écrire pour des colons, je n'entrerai point dans des détails minutieux sur la construction des moulins, dont on doit la perfection à MM. Vérettes frères, mécaniciens du premier mérite, qui joignoient, aux talens les plus distingués, toutes les qualités morales et sociales, qui font rechercher et chérir les hommes : ce sont eux qui, en faisant faire les tables des

moulins beaucoup plus larges, ont fait éviter des malheurs qui n'étoient que trop fréquens : une négresse, s'avançant trop pour faire passer les cannes entre les cylindres, étoit quelquefois saisie, soit par les doigts, soit par ses hardes, et couroit les risques de sa vie; aujourd'hui, par la largeur de la table, il est impossible que cet accident arrive, parce que la négresse ne peut s'en approcher assez près, et les cannes sont toujours assez longues pour atteindre les cylindres. Les doubleuses qui sont derrière les cylindres, et qui font repasser les cannes, épargnent encore une négresse, qui couroit les plus grands risques quand elle se négligeoit. Comme à S. Domingue tous les moulins à sucre ont été brûlés, il est de la plus grande importance d'avoir égard à ces deux objets dans la construction des nouveaux moulins. Les doubleuses consistent en six petits cylindres de bois dur, placés verticalement sur une ligne courbe, derrière les gros cylindres de fer : ils ont la même hauteur que ces derniers, et environ cinq pouces de diamètre. Les cannes, après avoir passé entre le premier et le second cylindres de fer, sont forcées, par le mouvement imprimé à ces doubleuses, de former un quart de cercle, et de repasser entre le cylindre de fer du milieu et le dernier ou troisième, qui, étant plus rapproché de celui du milieu, extrait par la pression le reste de suc qui auroit pu rester dans la canne, après qu'elle a passé entre le premier et le cylindre du milieu. La canne, ainsi dépouillée de tout son suc, est ce que l'on nomme bagasse; on la ramasse sous des hangars, ou bien on en fait des meules en plein air; ce qui ne doit se faire que dans les quartiers où les pluies sont peu abondantes. Cette bagasse peut être employée pour la nourriture des bœufs et mulets, en la faisant hacher, et la mêlant avec des écumes ou gros sirops; elle les engraisse et leur donne de la vigueur: mais son emploi le plus ordinaire est de servir de combustible pour la fabrication du sucre, ce qui épargne le bois qui, dans beaucoup de cantons, est rare et par conséquent cher. Les cendres qui proviennent des bagasses sont riches en potasse, et l'on pourroit en tirer parti sous ce rapport : elles pourroient aussi être employées avantageusement dans les manufactures de verreries; mais leur emploi le plus utile est pour l'amélioration des terres. Revenons à la fabrication du sucre; le vin de canne (c'est ainsi que l'on nomme le suc de la canne, exprimé entre les cylindres), reçu d'abord sur la table,

qui est creuse et un peu en pente, coule naturellement dans un canal en bois, doublé en plomb, qui le conduit dans un bassin ou baquet en bois aussi doublé en plomb, qui doit avoir assez de capacité pour contenir le vin en quantité suffisante pour fournir à l'équipage; on nomme ainsi l'assemblage et la disposition des chaudières nécessaires pour l'évaporation de l'eau surabondante, qui empêcheroit la cristallisation du sel essentiel, qui est le sucre. Ces chaudières, au nombre de cinq, diffèrent toutes en grandeur : la première, qui se nomme la *grande*, surpasse toutes les autres en dimension; la seconde, qui se nomme la *propre,* est moins grande que la première; la troisième, qui se nomme le *flambeau*, moins grande que la seconde; la quatrième, qu'on nomme le *syrop,* moins grande que la troisième, et enfin la cinquième, qu'on nomme la *batterie*, est la plus petite de toutes. Ces chaudières sont de fer fondu ou de cuivre; elles sont disposées sur une même ligne, à très-peu de distance les unes des autres, sur un fourneau commun, qui forme un berceau ou voûte longue, construit en briques et en bon mortier ou ciment. Chaque chaudière est enchassée dans le fourneau, de manière que son fond, qui est en forme d'ellipse, se trouve à nu dans l'intérieur du fourneau, et que la flamme puisse circuler librement tout au tour. Pour la construction du fourneau ou du berceau, on peut employer des briques de S. Domingue : mais pour sceller les chaudières, il faut nécessairement employer des briques d'Europe; elles durent beaucoup plus. Le fond du berceau est garni, de distance en distance, de grosses barres de fer fondu, sur lesquelles se brûlent les pailles ou bagasses avec lesquelles on chauffe, et que l'on introduit, par un ou quelquefois deux orifices qui sont placés en-dehors de la sucrerie, ordinairement du côté de la *batterie :* à l'extrémité opposée est une cheminée, pour donner issue à la fumée. Outre les cinq chaudières pour cuire le vin de canne, on voit à côté de la *batterie* une chaudière de fer, plus grande que toutes les autres; mais qui ne reçoit point de chaleur du fourneau : on nomme cette chaudière *raffraîchissoir.* Il en existe une autre de même dimension, à quelques distances de celle-ci : on en verra l'usage par la suite. Revenons au vin de canne, il est rendu dans le bacque, et avant de s'y rendre, il a dû passer par un filtre, qui le dégage des parties féculentes les plus grossières. Il est bon, qu'en sortant du bacque pour se rendre dans les

chaudières, il passe encore par un autre filtre; il en sera beaucoup plus facile à travailler. Il coule donc du bacque, par un canal en plomb, dans la grande chaudière, où on lui donne une première dose d'enivrage; c'est-à-dire, une certaine quantité de chaux ou de potasse, qui varie selon la qualité des cannes. Cette connoissance, que l'on acquiert par la pratique, est la seule règle. Les chimistes les plus éclairés ne vaudroient pas, dans ce cas, un nègre qui a cultivé les cannes dont on vient d'extraire le suc, qui connoît le terrain qui les a produites; sa routine, dont il ne pourroit rendre raison, l'emportera sur les théories les plus savantes. Quand le vésou est fini de lessiver dans la grande chaudière, on le transvase, par le moyen de grandes cuillers, dans les deux chaudières nommées le *sirop* et le *flambeau,* qui sont la troisième et la quatrième. On remplit de nouveau la grande, et on lessive comme la première fois; ensuite on la transvase dans la chaudière la *propre,* qui est la seconde; pour la troisième fois, on charge encore cette *grande;* on la lessive : et l'on met le feu au fourneau. Il reste la cinquième chaudière, la *batterie*, qui n'a point été chargée : il ne faut pas oublier de la remplir d'eau; sans cette précaution, on courroit le risque de la faire fondre. Les chaudières que l'on nomme *sirop* et *flambeau*, se trouvant les plus proches de l'endroit où l'on a mis le feu, en sentent aussi plutôt les impressions, et commencent les premières à bouillir : pour lors les matières féculentes, devenues plus liquides par l'addition des alkalis, surnagent à la surface du vésou, sous la forme d'écumes, et c'est de la précaution de les enlever à temps que dépend, en grande partie, la qualité du sucre. Quand on a bien purgé le vésou de ses écumes, on vuide promptement l'eau qu'on avoit mis dans la *batterie*, et on y transvase la moitié du vésou de la chaudière *sirop,* sa voisine; à cette époque, le raffineur doit s'apercevoir de la quantité d'enivrage qui peut manquer, et en ajouter, s'il le faut, dans les chaudières *sirop, flambeau* et *batterie.* La *propre* et la *grande* sont les dernières à recevoir une forte impression de la chaleur; quelquefois on voit des équipages où la *grande* ne bout jamais; il n'y auroit pas, d'après cela, un grand inconvénient à la supprimer; et cela existe dans certaines sucreries. Il faut bien se rappeler que la *batterie,* qui reçoit le plus grand coup de feu, n'a été chargée qu'à moitié, et que l'évaporation s'y fait très-promptement; en conséquence, il faut la charger

de ce qui reste de vésou dans sa voisine, le *sirop,* et successivement faire passer ce qui reste dans le *flambeau* dans le *sirop,* et faire passer dans le *flambeau* la moitié de ce qui est dans la *propre;* que l'on remplace ensuite par une partie du vésou de la *grande,* que l'on entretient presque pleine, en ouvrant de temps en temps la dalle qui communique au baquet réservoir du vésou. Il suit de la manipulation que je viens d'expliquer, que le vésou, après avoir passé successivement dans les quatre chaudières, la *grande,* la *propre,* le *flambeau* et le *sirop,* et y avoir reçu la quantité nécessaire d'alkali, et toute la dépuration possible par la soustraction des écumes : après avoir subi une diminution considérable par l'évaporation de l'eau surabondante dont il étoit chargé, arrive enfin dans la chaudière qu'on nomme *batterie,* et qui devroit être nommée *sirop,* puisque c'est réellement dans cette chaudière que le vésou, par un dernier degré d'évaporation, se rapproche au point de former un sirop, dont le plus ou le moins de consistance annonce le degré de cuisson; ce que les sucriers reconnoissent en le faisant napper et filer sur l'écumoir, ou bien en en mettant entre l'index et le pouce, et les séparant ensuite. Le sirop forme un fil qui, selon le degré de cuisson, casse plus ou moins vîte. La *batterie* reçoit donc successivement plusieurs fois la charge de la grande chaudière; cela est subordonné à la richesse du vin de canne; quelquefois deux suffisent, mais le plus souvent il en faut trois, et quelquefois quatre, pour tirer une fois la *batterie.....*

Voilà le sucre au point de cuisson qu'il doit avoir; pour lors, avec des grandes cuillers, on le transvase dans le raffraîchissoir le plus près de la *batterie :* avant de commencer cette opération, on arrête le feu sous toutes les chaudières; par la raison que, bientôt la *batterie* étant vuide, il faudra y faire passer une partie du vésou de sa voisine, et ainsi de suite. Quand le sirop ou le sucre, que l'on vient de mettre dans le raffraîchissoir, a perdu une partie de sa chaleur, on le transvase dans un autre raffraîchissoir; et de là, dans les formes, si l'on a intention de le terrer, ou dans un grand baquet de bois ayant peu de profondeur et beaucoup de largeur, si on veut le mettre brut dans des barriques; ce qui doit se faire dans les vingt-quatre heures. Ces barriques sont dans un bâtiment, qu'on nomme *purgerie;* elles sont disposées sur des madriers qui ne joignent pas tout-à-

fait, et qui couvrent une espèce de citerne bien cimentée, qu'on appelle *bassin à sirop;* c'est dans ce bassin que le sucre, en se purgeant dans les barriques, laisse couler les parties muqueuses les moins susceptibles de cristallisation; en conséquence, chaque barrique a dans son fond inférieure quatre trous, dans lesquels on a coutume de mettre dans chacun une canne à sucre, qui ne le bouche qu'en partie, et empêche qu'il ne s'obstrue. On peut travailler ces sirops et en retirer encore du sucre, si l'on juge à propos; mais communément on les vend pour faire du rum ou du taffia. Revenons au sucre que l'on veut terrer; nous l'avons fait mettre dans des formes, qui sont des cônes tronqués percés par en bas : ces cônes sont en terre cuite, et on les pose chacun sur un pot de terre, qu'on nomme *canari,* dans lequel le sirop découle par le trou dont je viens de parler, et qu'on avoit bouché jusqu'à ce moment. Toutes les formes sont placées à côté les unes des autres, à se toucher par la partie tronquée du cône; elles sont maintenues par des encâdremens en bois, et chaque encâdrement, contenant deux ou trois cents formes plus ou moins, doit être disposé de manière qu'on puisse facilement en faire le tour pour le service des formes. Il faut, pour cet effet, des bâtimens très-considérables, quand on juge que le sucre s'est dépouillé d'autant de sirop qu'il étoit possible; on se prépare à terrer chaque forme : on procède de la manière suivante. On a un crochet de fer, avec lequel on enlève la superficie des formes, parce que ce sucre est ordinairement gras et mélangé de trop de sirop. On fouille cette superficie environ à deux pouces de profondeur, et l'on trouve pour lors dans le milieu une espèce de dépôt de sucre mal cristallisé, qu'on nomme *fontaine;* il faut l'enlever avec soin; d'après cette opération, il reste un vuide dans le cône, que l'on remplit à un demi-pouce de distance des bords avec du sucre blanc, que l'on nomme *grain*, qui se fabrique ordinairement avec des sirops fins que l'on fait recuire : on égalise bien ce grain avec une truelle ronde; ensuite on délaie dans de l'eau une espèce de terre argileuse, dont on a ôté tous les petits cailloux; on en fait un mortier un peu liquide, au point qu'on puisse le prendre avec une cuiller ou une callebasse, et le répandre sur la surface de la forme de sucre, à la remplir jusqu'aux bords. Cette terre y reste toute la nuit; elle fait l'effet d'un filtre qui, ne laissant échapper l'eau que peu à peu, la met dans le cas d'entraîner avec elle les parties

sirupeuses qui ne sont pas cristallisées, et qui colorent les cristaux du sucre. Cette terre, qui a resté pendant toute la nuit, se trouve naturellement desséchée le lendemain matin, et quelquefois fendillée; il faut avoir bien soin de fermer ces crevasses avant de mettre le rafraîchi, c'est-à-dire une nouvelle couche de terre, mais beaucoup plus liquide que la première; ce qui se fait deux jours de suite. Deux autres jours après, les trois couches de terre sont assez desséchées pour qu'on puisse les enlever, et les mettre au rebut, car la même terre ne peut servir qu'une fois. On répète trois fois le procédé que je viens d'annoncer, si le sucre est bien cuit, et deux fois seulement s'il n'est pas trop poussé à la cuite. On laisse les formes s'égoûter sur les canaris pendant vingt à vingt-cinq jours; les sirops qui en sortent sont ce qu'on nomme sirops fins: on les travaille ordinairement pour en retirer le sucre que l'on emploie, pour remplir les formes avant le terrage. Au bout de vingt jours, on loche le sucre; on appelle locher, tirer les pains de sucre de la forme; ce qui se fait sur une table, en présentant la base du cône à la table, et frappant avec la main pour faire détacher le pain de la forme : on porte ensuite les pains sur un glacis au soleil, et de là dans une étuve, qui consiste en un bâtiment carré de vingt à vingt-cinq pieds de large, sur une hauteur de cinquante à soixante, dont l'intérieur est garni de planches, disposées par étage pour recevoir les pains de sucre; tout-à-fait dans le haut est une petite fenêtre en forme de trappe, que l'on ouvre pour donner issue aux vapeurs aqueuses qui sortent du sucre, et qui pourroient réagir sur lui et le décomposer. Cette étuve est chauffée par un coffre de fer, dont l'orifice se trouve en dehors de l'étuve pour recevoir le combustible : pendant cinq à six jours, il ne faut qu'un feu modéré; ensuite on l'augmente pendant vingt à vingt-cinq jours et nuits; le sucre pour lors se trouve assez sec pour être mis dans le commerce. Ce qui se fait de la manière suivante : dans un des bâtimens, on dresse une grande table, sur laquelle les nègres sucriers apportent un certain nombre de pains de sucre; pour lors, chaque nègre, muni d'une serpe, divise chaque pain en trois morceaux, qui constituent trois qualités bien distinctes de sucre : la base du pain est la première qualité; le milieu, la seconde, et le bout, qu'on nomme *tête,* est toujours moins blanc que les deux autres; la raison en doit être que l'eau de terrage, ne parvenant dans le bas du pain

de sucre que, déjà chargée du sirop qu'elle entraîne avec elle, elle ne peut plus se charger de celui qu'elle rencontre dans le bas : aussi est-il très-rare de voir une forme ou pain de sucre blanchi également jusqu'en bas. Le sucre, ainsi divisé, est reporté à l'étuve, et quelques jours après, on le fait piler dans des grandes auges de bois dur. Quelques habitans ont des moulins à piler, et tous ceux qui ont de l'eau à disposition, ne doivent pas manquer d'en avoir, car cette opération fatigue les nègres. On fait quelquefois piler à part chaque qualité de sucre; d'autres fois, on mêle la première et la seconde : mais on met toujours à part la troisième, qu'on nomme *sucre de têtes;* on le vend comme cela, ou bien on le refond pour en faire du sucre blanc. Quand le sucre est pilé, on le met dans des barriques pour être envoyé en France sous le nom de cassonade ou sucre terré, qui demande encore une nouvelle opération pour devenir ce qu'on nomme sucre blanc ou sucre raffiné : mais on ne le travaille point en grand dans les Antilles, on se contente de faire du sucre blanc pour la consommation intérieure, encore le peu que l'on en fait ne suffit-il pas, puisque chaque bâtiment, arrivant d'Europe aux Antilles, apporte toujours dans sa cargaison du sucre raffiné, qu'il vend très-bien. Voici la manière employée pour le raffinage : trois chaudières de cuivre enchassées dans une maçonnerie solide en briques, et ayant chacune leur fourneau privatif; deux autres chaudières, sans être montées dans une maçonnerie, suffisent pour raffiner. La veille que l'on doit opérer, on fait de l'eau de chaux dans une des chaudières qui ne sont point maçonnées; le lendemain, on verse dans la chaudière à raffiner un quart de cette eau; on la remplit ensuite du sucre que l'on veut raffiner; on fait une lessive de sang de bœuf et d'eau de chaux, que l'on verse encore dans cette chaudière : pour lors on allume le feu, on le pousse un peu vivement jusqu'à ce qu'on s'aperçoive que les écumes s'épaississent et se rassemblent; pour lors, il faut diminuer le feu, jusqu'à le laisser presque s'éteindre : on enlève avec beaucoup de soin les écumes; on fait une seconde lessive d'eau de chaux et de sang, que l'on verse dans la chaudière, et l'on rallume le feu, qu'on pousse modérément. Les écumes se ramassant de nouveau, on suit le même procédé qu'on a déjà suivi, c'est-à-dire que l'on écume et que l'on donne un troisième lavement d'eau de chaux et de sang de bœuf; on laisse éteindre le feu,

et l'on fait passer ce sirop par un tamis, avant de le mettre dans les chaudières à clarifier; là on le cuit, comme on a fait pour le sucre brut, et on suit les mêmes procédés pour le terrage et l'étuvage.

Comme j'ai à parler principalement à des colons, j'ai omis bien des choses, qui auroient pu leur paroître fastidieuses; mais je crois en avoir dit assez pour faire connoître la théorie de la fabrique du sucre aux personnes qui veulent s'instruire en Europe.

Nous avons suivi la canne à sucre depuis le moment de sa naissance jusqu'à l'époque où sa tige, météorisée et modifiée par le contact de la lumière et de l'air, contient ce sel essentiel qui fait nos délices; nous avons vu que les feuilles, dont elle se dépouille successivement, pouvoient être employées à divers usages : elles forment un bon engrais en les enfouissant dans la terre, entre les souches des cannes; on les ramasse pour chauffer les fourneaux des sucreries, lorsque l'on manque de bagasse; celles qui sont vertes au sommet de la tige peuvent servir de nourriture aux bestiaux; on peut aussi les employer à couvrir les cases des nègres : les souches ou racines même, lorsque par vétusté elles refusent de pousser des rejetons, sont arrachées, mises en tas et brûlées; les cendres qui en proviennent fécondent encore les mêmes terres qu'elles avoient épuisées : le suc sucré qui sort des tiges peut nous procurer une boisson saine, analogue au vin de raisins que le climat des zônes torrides se refuse à donner; ce même vin, oxigéné par le contact de l'air, nous fournit un bon vinaigre, qui, outre qu'il peut être employé sur nos tables et dans nos cuisines, peut encore nous procurer une boisson acidulée qui, adoucie par le sucre, est un remède qui, en flattant nos sens, peut nous guérir du scorbut, maladie qui provient de deux causes inséparables dans les climats chauds, la grande chaleur et l'humidité. Voici le meilleur procédé pour faire le vin de canne, d'après ma propre expérience. Choisissez une certaine quantité de cannes à sucre bien mûres, et qui soient autant que possible exemptes de piqûres d'insectes : mettez ces cannes à l'ombre; la fermentation vineuse, qui a particulièrement pour principe la matière sucrée, ne tardera pas à se manifester par l'odeur des cannes, qui se rapproche de celle des pommes en fermentation, et par leur couleur, qui de jaune devient rougeâtre : tous ces changemens s'opéreront dans l'espace de quinze ou dix-huit jours. Faites passer vos cannes au moulin; recevez-en

le jus dans de petits barils, que vous aurez fait faire exprès; laissez fermenter, au bout de quelques jours cette liqueur sera douce encore, et aura beaucoup d'analogie avec le cidre nouveau. La fermentation ne cessera tout-à-fait qu'au bout d'un mois : il faut avoir soin, pendant tout ce temps, de remplir exactement vos barils avec du suc de canne, que vous aurez gardé pour cet effet; sans cette précaution, votre vin ne pourroit pas rejeter hors du baril toutes les matières qui lui sont étrangères; si l'on n'avoit pas mis à part du jus de canne, on peut se servir pour remplir les barils, de sable bien lavé. Quand la fermentation est tout-à-fait finie et le vin éclairci, il faut le soutirer. Ce vin a quelque rapport avec certains vins de Ténérif; il est un peu amer : on peut l'aromatiser en y mêlant du jus d'orange, d'ananas ou de gouyave. Avec le suc de la raquette on peut le colorer en rouge. Je ne puis m'empêcher de dire que ce vin là n'est point aussi agréable que M. Dutrône a voulu nous le persuader, mais il est bon : le vinaigre qui en provient, en laissant seulement le baril sans le boucher, est infiniment plus à apprécier. Le vin, par la distillation, donne une eau-de-vie très-agréable et meilleure que le rum : dix pintes en donneront quatre d'eau-de-vie à dix-sept degrés de l'aréomètre de Baumé. Suivant M. Dutrône, un carreau de terre de trois mille quatre cents toises peut produire deux à trois cents cabrouétées de cannes, pesant mille livres chacune. La canne donne ordinairement la moitié de son poids en suc exprimé; en supposant un cinquième de perte dans la façon du vin, il resteroit quatre cents livres ou deux cents pintes de vin par cabrouétée de cannes. Trois cents cabrouétées donneroient cent vingt mille livres de vin ou soixante mille pintes, dont le produit seroit de deux mille quatre cents pintes d'eau-de-vie.

Je ne puis finir l'article des sucreries sans dire un mot de celles que j'ai observées à la Jamaïque; en général, elles m'ont paru très-bien entendues. Je donnerois volontiers la préférence à leurs chaudières en cuivre, sur les nôtres en fer, qui ont le grand inconvénient de se fendre très-facilement pendant la fabrication du sucre, si elles ne sont pas d'égale épaisseur, ou si le feu leur est donné trop brusquement, et cela arrive souvent avec les nègres qui ne raisonnent sur rien. Les chaudières de cuivre sont à l'abri de cet inconvénient, et peuvent être tenues propres sans beaucoup de peine. Il n'en est pas

ainsi des chaudières de fer, dont la surface s'oxide très-aisément, et se détache en croûtes noires, qui ne peuvent manquer de salir le sucre ou de le colorer: on est obligé, pour parer à cela, d'arrêter de temps en temps la manufacture, pour passer le feu dans la *batterie,* afin de l'approprier, en faisant détacher plus promptement les écailles de fer, qui, un peu plus tard, se seroient mêlées avec le sucre. La cuite du sucre s'opère aussi plus promptement dans les chaudières de cuivre; et tous ceux qui connoissent cette manufacture, savent que le sucre est d'autant plus beau, qu'il se fait en moins de temps. Il faut, à la vérité, surveiller de plus près les chaudières de cuivre, que celles de fer; elles sentent le feu beaucoup plus vivement, et la *batterie* peut facilement passer au caramel, qui est un degré de cuisson trop fort, pour que le sucre soit susceptible de cristalliser. On ne peut donc confier aux nègres seuls la conduite d'un équipage en cuivre; mais, comme à la Jamaïque, il existe une loi très-sage, qui oblige chaque habitant à avoir un blanc par vingt-cinq nègres, on n'est pas dans l'embarras pour des surveillans qui se relèvent de quatre heures en quatre heures pendant la nuit.

Chaque sucrerie de la Jamaïque a sa rummerie, et je ne sais pas pourquoi nous n'avons pas adopté cette méthode à S. Domingue; car, dans la supposition gratuite que la consommation d'une si grande quantité de rum fût dangereuse dans l'intérieur de l'île, au lieu de vendre nos sirops aux Américains du continent, qui en font du rum chez eux, nous leur vendrions le rum tout manufacturé; et il est certain que la Jamaïque ne peut leur en fournir assez pour leur consommation. Il est appert par les registres des habitations à sucre de la Jamaïque, qu'elles sont défrayées des dépenses de l'exploitation, plus chères dans cette île qu'à S. Domingue, par le revenu de leurs rummeries, où ils emploient, non-seulement leurs sirops et les écumes, mais encore le suc des cannes d'une qualité médiocre.

Beaucoup d'habitans de S. Domingue sont imbus du préjugé singulier, que les Anglais de la Jamaïque ont un procédé particulier pour faire le rum; en conséquence on n'y a jamais fait que du taffia. Tout leur secret consiste à mettre à part la liqueur qui sort de l'alambic, tant qu'elle n'est pas au-dessus de vingt-huit à trente degrés; voilà le rum. La liqueur qui sort au-dessous, jusque vers les quarante degrés, et qu'on appelle petite eau, doit être redistillée, et comme

elle est alors à un degré encore plus fort que la liqueur distillée la première, on mêle les deux ensemble, et l'on donne le degré de force que l'on désire. Les Français, au contraire, en distillant leur taffia, y mêlent la petite eau sans l'avoir redistillée; ce qui donne au taffia ce goût désagréable que l'on ne trouve point au rum. Une autre raison pour que le rum des Anglais soit meilleur que celui des Antilles, c'est qu'ils cuisent leur sucre à trois ou quatre degrés moins que les Français, ce qui donne dans la purgerie des sirops moins amers; il n'y a point de doute que des sirops plus poussés à la cuite, donnent au taffia un goût d'empiréum. La bonté du rum dépend aussi des chaudières, quant à leur forme, et beaucoup des serpentins, quant à la grandeur de leur diamètre et à leur matière, qui doit être d'étain, ainsi que le haut du chapiteau. Au reste, nous avions déjà à S. Domingue les chaudières anglaises. Le pèse-liqueur dont se servent les Anglais à la Jamaïque, consiste en des bulles de verre assorties, de différentes gravités spécifiques, terminées par un tube étroit de moyenne longueur, sur lequel est marqué son degré particulier : on jette ces bulles dans la liqueur, et elles s'y enfoncent plus ou moins. La manière dont sont disposées les pièces à grappes à la Jamaïque me paroît aussi bien préférable à la nôtre, à S. Domingue. Figurez-vous un carré long, creusé d'environ six pieds de profondeur et proportionné, quant à sa longueur et à sa largeur, au nombre des pièces à grappes que l'on veut y mettre : ces pièces sont disposées par rang, à côté les unes des autres; mais comme elles sont rondes, elles ne se touchent que par un point : les intervalles sont remplis d'argile massivée jusqu'à deux pouces de l'orifice des tonneaux. Pour lors, le tout ne forme qu'une seule masse, qui se trouve dans une profondeur qui la met à l'abri des courans d'air : ce qui fait que la fermentation est produite également dans chaque pièce, et le rum qui en provient est d'une qualité égale. Toutes les pièces sont couvertes avec des planches, en forme de trappes. L'air agité, joint à la grande lumière, sont connus par tous les chimistes, comme des obstacles à la décomposition des corps : on voit des viandes, exposées au soleil, dans des courans d'air, se dessécher sans se corrompre; il est donc important que la fermentation vineuse, qui est le premier degré de décomposition, se fasse dans l'obscurité, et qu'il n'y ait d'air que ce qui est nécessaire pour mettre en jeu cette dé-

composition, à l'aide du calorique. Quand il s'agit de charger la chaudière à distiller, on transvase, par le moyen d'une petite pompe portative, la grappe dans un bassin supérieur aux chaudières, d'où elle coule par un conduit dans la chaudière, qui doit être d'une dimension à recevoir précisément ce que contenoit le tonneau à fermenter. Je renvoie ceux qui veulent des renseignemens plus amples sur le rhum, au manuel des habitans de S. Domingue, par M. Ducœur Joly.

Parmi les végétaux indigènes des Antilles ou qui, y ayant été apportés, s'y sont naturalisés, il n'en est point dont la culture offre un plus grand avantage que la canne à sucre. On peut, à peu de chose près, calculer les revenus de chaque année, à moins d'événemens extraordinaires, tels qu'une très-grande sécheresse ou le feu. Il est possible de se garantir du premier inconvénient, par les arrosages dans beaucoup de cantons, où l'on a mis un art admirable dans la distribution des eaux de différentes petites rivières; chaque plantation a droit à tant de pouces d'eau, selon son étendue. Le second inconvénient, qui est le feu, est heureusement fort rare; il arrive quelquefois par le tonnerre, qui tombe dans une pièce de cannes, et d'autres fois par l'imprudence d'un nègre, qui, en fumant sa pipe, en laisse échapper une étincelle. Le moyen d'arrêter l'incendie est de mettre tous les nègres à couper les cannes sous le vent, à une bonne distance du feu. Comme il existe des séparations entre chaque pièce de cannes, lesquelles sont plantées en patattes, et par conséquent point susceptibles de brûler, il est rare que l'encendie en détruise plus d'une pièce, à moins qu'il ne souffle un vent très-fort, qui fasse franchir aux étincelles l'espace entre les pièces, qui doit être au moins de cinquante pieds de large. Comme les cannes, après avoir éprouvé un incendie, n'ont que leurs feuilles brûlées, si les tiges sont parvenues à-peu-près à leur degré de maturité, on les fait couper de suite, et on les fait passer au moulin, non pour en faire du sucre, mais pour en faire des sirops très-propres à fabriquer d'excellent rhum ou taffia. Les souches des cannes, après avoir éprouvé le feu, n'en sont point altérées, et repoussent quelquefois avec plus de vigueur.

Outre que la culture de la canne à sucre est une des plus certaines et des plus lucratives, elle a encore l'avantage de n'être pas

difficile, de satisfaire les yeux par une verdure des plus agréables, lorsque les cannes sont jeunes, et de flatter l'imagination et l'espoir par leur couleur d'un jaune doré, quand, dépouillées d'une grande partie de leurs feuilles, elles approchent de leur maturité.

En recommandant aux colons des Antilles de cultiver, de préférence, les espèces ou variétés de cannes de Taïti, que j'ai désignées comme plus avantageuses dans leurs produits, il ne faut pas qu'ils ignorent que c'est le célèbre et infortuné capitaine Bligh, qui les a apportées de Taïti à la Jamaïque, en 1789.

Quelle triste réflexion vient m'accabler en finissant cet article! Infortunés colons! jouirons-nous jamais de ce bienfait?

. . . . *dulcia linquimus arva.*

Que sont devenues ces plaines immenses dont naguères la nature et l'art se disputoient la parure et la fécondité? Hélas! d'horribles acacies, hérissées de poignantes épines et d'autres végétaux sauvages, qui, pour se multiplier à l'infini, n'ont pas besoin du travail assidu des hommes, croissent en place de ce précieux roseau, qui, selon nos philosophes négrophiles, devoit fournir un suc plus doux et beaucoup plus abondant, cultivé par des mains libres. Des hommes qui n'avoient pas assez vécu pour se connoître eux-mêmes, ont eu la trop funeste présomption de vouloir connoître des espèces d'hommes, entre lesquels et eux la nature a mis autant de différence morale que de distance physique. Les climats modifient les hommes comme les végétaux; cet ordre est immuable. Voilà pourquoi les nègres d'Afrique, livrés à eux-mêmes de temps immémorial, ne s'adonnent point à la culture de la canne à sucre indigène de leur pays : voilà pourquoi l'indolent habitant de Taïti, où la nature a fait croître les espèces les plus productives de cannes à sucre, n'en tire d'autre avantage que d'en sucer le jus, ou de les écraser entre deux pierres, pour en faire une boisson fermentée. Tout peuple qui n'a point de besoins factices, n'a point d'ambition, qui est le seul mobile qui porte à surmonter l'indolence naturelle à tous les hommes qui habitent les climats chauds.

EXPLICATION DES PLANCHES.

PLANCHE XXIII.

Canne à sucre réduite.
Fig. 1, *Portion d'épillet qui compose la panicule des fleurs, de grosseur naturelle.*
Fig. 2, *Fleur entière, grossie.*
Fig. 3, *Corolle d'où sortent trois étamines.*

PLANCHE XXIV.

Canne à sucre de grosseur ordinaire, avec une portion de feuille.

PLANCHE XXV.

Fig. 1, *Canne verte de Taïti.*
Fig. 2, *Canne jaune de Taïti.*
Fig. 3, *Canne violette de Taïti.*
Fig. 4, *Canne rubanée de Taïti.*

MARANTA INDICA.

GALLIS, MARANTA DE L'INDE; *ANGLIS*, INDIAN ARROW-ROOT.

Linnæi, classis 1, ordo 1, MONANDRIA MONOGYNIA.
Jussiei, classis 4, ordo 2, F. N. *CANNÆ*.

CHARACTER GENERICUS.

Calyx superus triphyllus persistens, laciniis concavis, acutis, æqualibus.

Corolla, tubulosa, monopetala, irregularis, tubo calyce longiori, arcuato, basi ventricoso, latere sulcato, limbo sexfido, laciniis tribus exterioribus, brevibus, ovatis, concavis, acuminatis æqualibus; tribus interioribus majoribus; duobus obovatis æqualibus, altera minori inæqualiter bilobata.

Stamen unicum; filamentum corollæ adnatum, planum, apice bipartitum, laciniis recurvis, lacinia una, latere gerens, antheram minimam ovatam.

Ovarium inferum, ovatum, subtrigonum, stylo corollæ partim adnato, apice libero, primùm recto, sed contactu minimo, mox incurvo.

Pericarpium, capsula ovata, subtrigona, unilocularis, monosperma (an abortu?)

Semen, oblongum, album, subtrigonum, corculum adnatum lateri perispermi magni farinacei.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis herbaceus, ramosus, foliis ovatò lanceolatis, glabris, petiolis vaginantibus, nervulis utrinque parallelis numerosissimis. Floribus laxe paniculatis, pedunculis dychotomis.

Les racines de cette plante sont vivaces, en partie tubéreuses et en partie fibreuses; les premières, longues quelquefois de plus d'un pied, rampent sous terre, et ont un pouce et demi ou un peu plus

de diamètre, elles sont cylindriques, recouvertes d'écailles triangulaires, qui ne sont autre chose que des feuilles qui ne peuvent prendre d'accroissement étant privées de la lumière et de l'air, ce qui doit faire regarder ces sortes de racines comme des drageons qui, après avoir rampé quelque temps sous la terre, remontent à la surface, pour produire des tiges herbacées, annuelles, rameuses, s'élevant environ à trois pieds de hauteur, et garnies de feuilles ovales lancéolées, glabres, à pétioles engaînans. Du sommet des rameaux sortent des panicules lâches, dont les pédoncules dichotomes portent des fleurs blanches, irrégulières, composées d'un calice supère triphylle, persistant, dont les divisions sont concaves, lancéolées et très-aiguës. La corolle est monopétale, tubuleuse, irrégulière, son tube, bien plus long que le calice, est arqué, ventru, ayant un sillon latéral; son limbe est à six divisions, dont trois extérieures, très-courtes, sont ovales, aiguës, concaves, et égales entr'elles; les trois intérieures sont beaucoup plus grandes, deux sont ovales, obtuses et de même grandeur; la troisième, plus petite, est divisée en deux lobes à son sommet. Il n'y a qu'une seule étamine portée par un filament plan, divisé à son sommet en deux lobes recourbés, l'un des deux lobes porte latéralement à sa base une petite anthère ovale.

L'ovaire, placé sous le calice, est ovale, presque trigone, le style adhère en partie au tube de la corolle; le sommet qui est libre, est droit, mais par le moindre attouchement, il se roule en forme de crosse.

Le péricarpe est une capsule ovale, un peu trigone, uniloculaire et monosperme (peut-être par avortement).

La graine est oblongue, presque trigone, de couleur blanche; le germe est adhérent au côté d'un grand périsperme farineux.

HISTOIRE.

Cette plante de la famille naturelle des Balisiers de Jussieu, a été apportée des Indes à la Jamaïque, où elle a d'abord été cultivée sous le rapport de curiosité, et sur sa réputation d'être le contre-poison des blessures faites par les flèches empoisonnées des Indiens, ce qui lui a fait donner par les Anglais le nom d'Indian-Arrow-Root.

Cette belle propriété n'est rien moins que constatée, mais d'autres excellentes qualités qu'on ne peut révoquer en doute, ont déterminé les Colons de la Jamaïque à faire de la culture de cette plante, un objet de spéculation mercantile, et il s'en fait un commerce assez important entre la Jamaïque et Londres.

Manière d'extraire la fécule des racines.

On commence par laver dans plusieurs eaux les racines de cette plante, pour en faire détacher toute la terre qui pouvoit y adhérer. On a un baquet rempli d'eau aux trois-quarts, sur lequel est établie une forte râpe de fer-blanc, ou de tôle, (qu'on nomme en Amérique *grage*); on râpe les racines dont la pulpe tombe à mesure dans l'eau; quand cette opération est finie, on agite fortement l'eau du baquet, et l'on passe le tout dans un filtre, fait d'une toile assez claire, pour laisser passer l'eau chargée de la fécule, cette eau est reçue dans un autre baquet : après cinq à six heures de repos, on la décante avec précaution, et l'on trouve au fond du baquet une fécule, imitant, par sa blancheur et sa finesse, la fleur de farine la plus belle. On étend cette fécule sur des tables bien propres pour la faire sécher, soit au soleil, s'il ne fait pas trop de vent, soit dans une étuve. Quand elle est parfaitement desséchée, on la met dans de petits barils, si elle est destinée à être envoyée en Europe, ou dans des sacs de papier, si elle doit être consommée dans le pays. Le marc qui a resté sur le filtre, ne doit pas être rejeté, il sert à la nourriture des cochons et des volailles, et les engraisse en très peu de temps.

Propriétés et usages de la fécule et des racines.

On peut faire avec cette fécule de la pâtisserie très-légère, de la semoule, et enfin toutes les préparations qu'on fait avec la fécule de la pomme de terre. On peut aussi manger les racines entières de cette plante, comme des salsifix et autres racines potagères.

On fait encore avec la fécule de Maranta une bouillie des plus agréables et des plus saines, pour la nourriture des enfans, ce qui devient important dans la Zône torride, où les végétaux contenant moins

de matière animalisable, les nourrices ont moins de lait qu'en Europe, et leur lait est moins nourrissant. Les grandes personnes s'accommodent aussi fort bien des crêmes faites avec cette fécule, en y ajoutant du sucre, et quelques aromates; non-seulement elles flattent agréablement le goût, mais en outre elles sont très-amies de l'estomac; et on peut les donner sans crainte, même à des convalescens. Les médecins anglais ne manquent pas d'ordonner cette fécule à leurs malades dans tous les cas où ils ordonnoient autrefois le sagou et le salep. Nous pouvons donner comme certain que la fameuse poudre de Castillon, qui a eu tant de vogue et même de succès pour la guérison des diarrhées scorbutiques à Saint-Domingue, et dont l'auteur, dit-on, a emporté le secret dans le tombeau, n'est autre chose que la fécule du Maranta, à laquelle ce médecin ajoutoit de la gelée de corne de cerf, un peu de canelle, de myrte piment, et de gérofle.

Après avoir parlé des qualités réelles de la Maranta, passons à celles qui ne sont nullement démontrées.

Quelques auteurs ont prétendu que les Indiens se servoient du suc de cette plante, comme contre-poison, pour la guérison des blessures faites par les flèches empoisonnées dont ils ont coutume de se servir dans leurs combats; et comme ils ont supposé que ces flèches étoient préparées avec le suc du Mancenillier, ils ont indiqué la Maranta comme contre-poison du Mancenillier. Quoique je ne puisse pas décidément nier l'efficacité de ce remède, je dirai que le suc de la Maranta, surtout celui des racines, étant presque insipide et inodore, ne peut laisser supposer des qualités énergiques; ce suc n'est pas non plus mucilagineux, ce qui l'auroit rendu propre à envelopper ou à émousser les parties du poison. On cite le père Labat, missionnaire, tom. I, pag. 477, *Voyages aux Isles de l'Amérique*, comme ayant appris d'un Caraïbe, que la *Maranta arundinacea*, nommée par le Caraïbe *Toulola*, étoit le contre-poison des flèches empoisonnées; on en pile les racines, et on les fait bouillir pour en faire un cataplasme qu'on pose sur la blessure. A cette assertion j'objecterai deux choses: la première, c'est que la plante dont parle Labat, qui est la *Maranta arundinacea* de Plumier, n'est point celle dont je viens de donner la description; elle en diffère par des caractères bien tranchés. Dans la plante de

Plumier, les tiges sortent du collet de la racine à fleur de terre; dans la mienne, les racines sont rampantes sous la terre, et produisent de nouvelles tiges à des distances assez considérables des anciennes, qui n'ont vécu qu'une année seulement. Dans la première plante, les pétioles velus portent des feuilles qui sont aussi velues par dessous, tandis que ces deux parties sont très-glabres dans la seconde. Il me paroîtroit donc très hasardé, (surtout dans le cas important de poison), de supposer que deux plantes de même genre dussent avoir les mêmes propriétés, si toutefois on peut raisonnablement les admettre dans la plante de Labat, d'après l'assertion d'un Caraïbe; d'ailleurs, est-il bien connu que le poison dont se servent les Indiens pour rendre mortelles les blessures qu'ils font avec leurs flèches, soit le suc du Mancenillier, dont le contre-poison le plus certain, est l'eau de la mer, ou à son défaut de l'eau dans laquelle on a fait dissoudre du sel de cuisine en grande dose.

Culture. Cette plante intéressante préfère le climat plus tempéré des montagnes, où on la multiplie aisément par ses drageons; les tiges ne vivent qu'une année; mais les racines qui se multiplient à l'infini, en reproduisent une multitude de nouvelles, qui couvrent bientôt la terre, et étouffent les mauvaises herbes qui pourroient leur nuire, et l'on n'a besoin de sarcler que les nouvelles plantations. Comme les racines de cette plante rampent sous la terre, il faut choisir pour cette culture les terres les plus légères.

OBSERVATIONS.

Comme les tiges de la Maranta de l'Inde sont annuelles, et que les racines s'enfoncent assez profondément dans la terre, il seroit peut-être possible de cultiver ce végétal précieux en Europe, surtout dans les départemens méridionaux. Les tiges de la Phytolacca, indigène des Zônes torrides, périssent en France chaque année, mais les racines supportent les hivers les plus rigoureux, et produisent au printemps de nouvelles tiges. *Tentare non nocet.*

Cette plante n'a point encore été figurée; son nom générique Maranta, a été traduit en français par celui de Galanga; j'ai cru pouvoir lui conserver en français le nom de Maranta, parce que dans les espèces de ce genre, il y a le Maranta Galanga, qui en français fait Galanga, Galanga, et confond le genre et l'espèce.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XXVI.

Fig. 1, *Corolle seule de grandeur naturelle.*
Fig. 2, *La même dont les divisions intérieures du limbe sont coupées.*
Fig. 3, *Figure montrant le calice ouvert, la corolle coupée au milieu du tube pour laisser voir l'étamine et le style dont le sommet est roulé sur lui-même.*
Fig. 4, *Ovaire surmonté du calice.*
Fig. 5, *Coupe du même, montrant l'embryon au milieu du périsperme.*
Fig. 6, *Fruit mûr de grandeur naturelle.*
Fig. 7, *Le fruit coupé pour montrer la graine.*

anguleux, solitaires, et munis vers le milieu, d'une bractée ronde perfoliée; ils portent une seule fleur d'une grandeur et d'une forme extraordinaire; elle est monopétale tubuleuse; le tube, qui est hexagone, a huit à neuf pouces de long, et plus d'un pouce et demi de diamètre dans certaines parties; au-dessus de sa base, qui est pointue, il y a une courbure qui forme une espèce de ventre; il se redresse ensuite, devient plus étroit, et presque égale dans son diamètre jusque vers son sommet, où il se courbe encore, se dilate en forme de ventre, et se termine par une ouverture ovale, oblique, entourée d'un grand limbe plan, en forme de cœur, de sept à huit pouces de diamètre, ayant des nervures saillantes qui partent des bords de l'orifice et s'étendent en forme de rayons jusqu'à la marge du limbe dont la pointe se termine par un appendice linéaire de plus d'un pied de longueur. Dans l'intérieur de l'orifice de la corolle, on aperçoit comme un double tube adné à l'autre, dont les bords son crénelés et garnis d'un duvet pourpre. Le tube de la corolle est extérieurement tomenteux et d'une couleur blanchâtre. Le dedans est d'un pourpre terne, ainsi que l'orifice qui est garni de poils de même couleur. Le dessus du limbe est jaspé de blanc jaunâtre et de pourpre, le dedans est blanchâtre.

Les étamines, au nombre de six, sont sessiles sous le style, sur une petite colonne hexagone entourée d'un anneau cyathiforme pourpre.

L'ovaire est infère, hexagone, et surmonté de six stigmates linéaires.

Le fruit est une capsule oblongue, hexagone, à six loges polyspermes, s'ouvrant par sa base, et ressemblant à un encensoir.

Les graines sont obrondes, comprimées et très-nombreuses.

HISTOIRE.

Quelqu'indifférent qu'on puisse supposer un voyageur aux merveilles et aux singularités qu'offre la nature sur sa route, surtout dans des pays encore peu connus, il ne peut se défendre d'un sentiment, si non d'admiration, au moins d'étonnement, en traversant quelques bois qui se rencontrent dans les paroisses de Sainte-Anne et de Saint-George à la Jamaïque; des arbres de la plus haute

ARISTOLOCHIA GRANDIFLORA.

GALLIS, ARISTOLOCHE A GRANDES FLEURS; *ANGLIS*, THE POISONED HOG-MEAT.

Linnæi, classis 20, ordo 5. GYNANDRIA HEXANDRIA.
Jussiei, classis 5, ordo 1. F. N. *ARISTOLOCHIÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx nullus.

Corolla monopetala, tubulosa, ligulata, tubo versus basim ventricoso, incurvo, 6 angulato.

Stamina 6, antheris sub stigmate sessilibus.

Ovarium inferum, sub hexagonum, stylo sub nullo, stigmate sexpartito.

Pericarpium, capsula hexagona, sex locularis, loculis polyspermis.

Semina compressa, subrotunda.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis volubilis suffrutescens, inferne suberosus. Ramulis herbaceis; striatis; foliis alternis, cordatis, nervosis, glabris, acutis, integris; petiolis longissimis teretibus; corollæ florum limbo maximo, in appendicem longam desinente. Pedunculis unifloris, bractea perfoliata medio instructis.

Les tiges de cette plante, simples, presque ligneuses, et subéreuses jusqu'à quelques pieds de hauteur du collet de la racine, se divisent et subdivisent en une infinité de rameaux herbacés, grèles, filiformes, lâches, striés, qui s'entortillent autour des arbres, et sont ornés de grandes feuilles alternes en forme de cœur, dont les nervures bien prononcées partent de la base; ces feuilles entières, glabres des deux côtés et pointues, sont portées par des pétioles très-longs qui sont d'un diamètre plus considérable que les tiges.

Les pédoncules, plus longs que les pétioles, sont axillaires,

stature sont entièrement recouverts par l'Aristoloche à grandes fleurs, dont les rameaux multipliés après avoir atteint leur sommet, forment en retombant vers la terre, des enlacemens et des guirlandes dont les formes varient à l'infini; au milieu des belles feuilles qui décorent ces flexibles rameaux, des fleurs d'une dimension et d'une forme extraordinaire, invitent à s'approcher d'elles; il est rare que la curiosité se borne là; on sait qu'une fleur peut quelquefois flatter d'autre sens que celui de la vue; on la cueille; bientôt on est puni de son indiscrétion, une odeur infecte de chair corrompue affecte si désagréablement les organes de l'odorat, qu'elle ne manqueroit pas d'occasionner des accidens fâcheux, si on ne rejetoit bien vîte cette perfide fleur; cette odeur s'attache tellement aux doigts, que le savon a bien de la peine à la faire disparoître. Le célèbre Swartz compare, avec vérité, l'odeur de cette fleur à celle d'une espèce de Chénopode de France, qui est bien connu des Botanistes (*Chenopadium vulvaria.*) La fleur de cette espèce d'Aristoloche porte, parmi les nègres, le nom trivial et impropre de *Cunt-Flower*, que je me garderai bien de traduire en français :

> Le nègre dans les mots brave l'honnêteté,
> Mais le lecteur français veut être respecté.

Boileau nous l'a dit.

QUALITÉS.

Si on peut reprocher à cette plante des mauvaises qualités, au moins elle n'a pas celle d'avoir la mine trompeuse; sa forme n'est pas belle, les couleurs dont elle est jaspée sont ternes et ignobles, son odeur est repoussante; aussi n'est-elle perfide que pour les cochons, dont le sens de la vue ne paroît pas très-susceptible d'affections agréables ou désagréables, selon la diversité ou le plus ou moins d'éclat des couleurs, et dont l'odorat, quoique d'une finesse extrême, n'est pas rebuté par les odeurs les plus infectes, que les hommes ne pourroient supporter sans danger.

On m'a rapporté à la Jamaïque, qu'un troupeau de cochons ayant été conduit dans les bois où croît cette Aristoloche, avoit entièrement péri après en avoir mangé des racines et des jeunes tiges;

je ne doute pas qu'elle ne fût également funeste aux hommes qui s'aviseroient d'en manger.

OBSERVATIONS.

Cette plante n'avoit point encore été figurée, il seroit bien à désirer que les Colons, voisins des cantons où elle croît, s'occupassent de la détruire, ce qui seroit d'autant plus facile que par son volume prodigieux, et grimpant sur les arbres, elle ne peut se soustraire à la vue. Dans beaucoup de quartiers de Saint-Domingue, on est parvenu à faire disparoître le Mancenillier; je me ferai un devoir dans le courant de cet ouvrage, d'indiquer tous les végétaux qui mériteront la proscription, ils ne laissent pas d'être en assez grand nombre dans les Antilles, et les empoisonnemens y sont malheureusement fréquens.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XXVII.

Fragment d'une tige de l'Aristoloche à grandes fleurs, portant une fleur et un fruit ouvert à sa base.

ANONA OBTUSIFLORA.

ANONE A FLEURS OBTUSES.

Linnæi, classis 13, ordo 6. POLYANDRIA POLYGYNIA.
Jussiei, classis 13, ordo 16. F. N. *ANONÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx trilobus, parvus, persistens.

Corolla hexapetala, petalis tribus exterioribus majoribus, crassis, calycem mentientibus. Tribus interioribus minimis, aliquoties vix perspicuis, cum exterioribus alternantibus.

Stamina indefinita, subtetragona, clavata, inferiorem partem receptaculi conici obtegentia.

Ovaria plurima, confertissima, stylis et stigmatibus brevibus instructa, in apice receptaculi staminiferi insita.

Pericarpium. Bacca maxima, ex pluribus baccis minimis monospermis concreta cortice aut lævi, aut muricata, aut reticulata, aut areolata, intus pulposa.

Semina ovata oblonga, subcompressa. Radicula inferior. Embryo rectus. Perispermum magnum transversim pluries sulcatum.

CHARACTER SPECIFICUS.

Caulis arboreus, foliis alternis distichis, oblongo lanceolatis, undulatis, concavis, acuminatis, nervosissimis, glabris, junioribus tomentosis. Pedunculis axillaribus stipulaceis, unifloris nutantibus, corollis hexapetalis, tribus exterioribus apice latiori obtuso, fructibus subrotundis, tuberculatis.

Cette espèce d'Anone constitue un arbre de moyenne grandeur, dont les rameaux diversement disposés, sont recouverts d'une écorce grisâtre, et garnis de grandes feuilles alternes, distiques, oblongues lancéolées, concaves, pointues, ondulées, recourbées, très-nerveuses, et portées par des pétioles courts et épais, elles sont glabres, excepté les jeunes qui sont tomenteuses. Les fleurs sont

axillaires, solitaires, portées par des pédoncules courts, recourbés, ayant à leur base une stipule pointue; elles sont composées d'un calice très-petit, à trois divisions, concaves et ciliées, il est persistant. La corolle est à six pétales, les trois extérieurs, grands, épais, verdâtres en dehors, ressemblent à un calice, ils sont oblongs, ayant leur sommet élargi et obtus. Les trois pétales intérieurs sont très-courts, arrondis, épais et couleur de chair; ils alternent avec les pétales extérieurs.

Les étamines, en très-grand nombre, sont placées très-près les unes des autres sur un disque conique dont elles occupent les deux tiers vers la base; elles sont courtes, presque tétragones par la pression qu'elles éprouvent entr'elles, et un peu dilatées à leur sommet.

Les ovaires très-multipliés, très-pressés, occupent le sommet du disque; ils sont pourvus de styles et de stigmates courts; le fruit est une grosse baie de couleur verte, à surface tuberculée, formée de la concrétion de plusieurs petites baies monospermes, dont la pulpe est blanche et succulente. Les graines sont ovales, un peu comprimées.

HISTOIRE.

M. D'Abnour, mon neveu, colon de Saint-Domingue, a trouvé et dessiné cette espèce d'Anone dans l'habitation d'un de ses voisins, M. Bourdon, à Jérémie. Ce Colon, estimable sous tous les rapports, a eu le bon esprit de rassembler dans sa propriété tous les arbres fruitiers exotiques qu'il a pu se procurer, et dont beaucoup lui ont donné des fruits inconnus dans le pays. Ces jouissances nouvelles, quoique senties par quelques Colons, n'ont pu les tirer d'une apathie qui prend sa source dans un sentiment qui semble inné chez eux, de se regarder à Saint-Domingue comme exilés, et d'avoir toujours l'intention de venir en Europe. Mais, ne dût-on être dans cet exil que quelques années (beaucoup y passent leur vie) ne devroit-on pas l'adoucir autant que possible, et ne seroit-il pas doux, après s'être procuré une augmentation de jouissances, de les transmettre à ceux qui nous succèdent; ne seroit-ce pas un moyen de les prolonger?

Revenons à notre espèce nouvelle d'Anone. Le fruit peut être comparé, pour la bonté, à celui des différentes variétés de Cheri-

moya; les feuilles, comme celles de plusieurs Anones, ont une odeur forte qui n'est pas désagréable. Je soupçonne cet Anone originaire d'Asie.

OBSERVATIONS.

Je n'ai trouvé dans aucun auteur la description de cet Anone; les caractères de la corolle m'ont paru suffisans pour en faire une espèce nouvelle, il a sans doute beaucoup de rapports avec l'*Anone cherimoya*, mais toutes les variétés de ce dernier ont les pétales extérieurs de la corolle très-pointus, tandis que dans l'Anone que j'ai décrit, ils sont larges et obtus.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XXVIII.

Fig. 1, *Fleur entière.*
Fig. 2, *Fleur dont les pétales extérieurs sont ôtés pour faire voir les petits intérieurs.*
Fig. 3, *Pédoncule avec une stipule portant le calice à trois divisions, le réceptacle des étamines et des ovaires.*
Fig. 4, *Graine de grandeur naturelle.*

ANONA RETICULATA.

GALLIS, ANONE RÉTICULÉ, (*Vulgò* Cœur de bœuf.)
ANGLIS, THE CUSTARD APPLE TREE.

Linnæi, classis 13, ordo 6. POLYANDRIA POLYGYNIA.
Jussiei, classis 13, ordo 16. F. N. *ANONÆ*.

CHARACTER SPECIFICUS.

Arbor, foliis lanceolato oblongis, acutis, glabris, fructibus cordato subrotundis, reticulato areolatis, petalis exterioribus lanceolatis, interioribus minimis.

Cette espèce d'Anone, la plus grande que je connoisse, diffère encore des autres par son port; elle constitue un arbre de moyenne grandeur, dont la cîme très-touffue, est composée de rameaux droits, rapprochés, recouverts d'une écorce grisâtre un peu crevassée, et garnis de feuilles alternes, distiques, oblongues lancéolées, ondulées, nerveuses, pointues, glabres, un peu recourbées, portées par des pétioles courts, épais et concaves. Les pédoncules uniflores, épars sur les rameaux, se trouvent quelquefois réunis trois à quatre ensemble; ils sont recourbés, portent une fleur composée d'un très-petit calice à trois divisions cordiformes, aiguës et concaves, et de six pétales, dont trois extérieurs sont oblongs, trigones, épais, fauves en dehors, et jaunâtres en dedans, et trois intérieurs très-petits, sont obronds et pourprés.

Les étamines, en très-grand nombre, occupent les deux tiers d'un disque conique dont le sommet est couvert d'une multitude d'ovaires surmontés de styles et de stigmates. Le fruit est une grosse baie cordiforme, obtuse, formée de l'aggrégation de plusieurs petites baies monospermes; son écorce d'un fauve un peu rougeâtre, est remarquable par des lignes saillantes qui se croisent en forme

de réseau ou d'aréoles pentagones; le dedans de cette baie est une pulpe blanche un peu pâteuse, qui paroît divisée en plusieurs loges qui contiennent des graines oblongues, obtuses, de couleur brune.

HISTOIRE.

Le beau port de l'Anone réticulé, et son feuillage touffu d'un vert agréable, le font employer quelquefois dans les Antilles pour former des ombrages autour des maisons. Il a cependant, selon moi, deux inconvéniens: le premier, est de perdre ses feuilles pendant près de deux mois; le second, est d'attirer un grand nombre d'oiseaux du genre des pics, qui, après avoir dévoré ses fruits, se jettent sur les orangers, et en percent toutes les oranges pour en sucer le jus. Il paroît que cette espèce d'Anone, qui se trouve dans tous les bois des Antilles, soit dans les plaines, soit dans les montagnes, a été aussi rencontré par les voyageurs botanistes en Afrique et dans les Indes orientales.

PROPRIÉTÉS, USAGE.

Il est rare que les plantes d'un même genre n'aient pas, à peu de chose près, les mêmes propriétés; les fruits de presque tous les Anones sont rafraîchissans, celui de l'Anone réticulé est, au contraire, très-échauffant : et le remède contre cet inconvénient est de manger le fruit de l'Anone épineux ou corossol. En général, il n'y a que les nègres et quelques dames créoles, qui mangent les fruits mûrs de l'Anone, Cœur de bœuf ou Cachiman; mais les Colons espagnols prennent ces fruits avant leur parfaite maturité, les coupent par tranches qu'ils font sécher au soleil, après les avoir saupoudrés de sucre et de poudre de canelle; cette espèce de confiture se garde long-temps, et est, dit-on, fort saine. Les feuilles de l'Anone réticulé ont une odeur très-forte, narcotique, ce qui est encore une raison de l'éloigner des maisons. Le suc des jeunes branches et de l'écorce, est très-caustique, et l'on doit prendre des précautions quand on coupe cet arbre, afin qu'il ne jaillisse pas dans les yeux; le contre-poison est, dit-on, le jus de citron. Le bois est

blanc, filandreux et mou; il n'est employé à aucuns usages pas même à brûler.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XXIX.

Fig. 1, *Fruit coupé.*
Fig. 2, *Graine.*

BELLONIA SPINOSA.

BELLON ÉPINEUX.

Linnæi, classis 5, ordo 1. PENTANDRIA MONOGYNIA.
Jussiei, classis 11, ordo 2. F. N. *RUBIACEÆ.*

CHARACTER GENERICUS.

Calyx, quinquefidus, laciniis lanceolatis.
Corolla, tubo brevi, rotata, limbo plano quinquefido.
Stamina 5; anthæræ conniventes.
Ovarium inferum, stylus subulatus, stigmate simplici.
Capsula turbinata, calycis laciniis conniventibus rostrata, unilocularis, longitudinaliter dehiscens, polysperma.

CHARACTER SPECIFICUS.

Frutex, ramulis nodosis, opositis, ad nodos foliosis, foliis petiolatis, ovatò angulatis, serratò denticulatis, decussatim oppositis, pedunculis unifloris axillaribus, stipulaceis.

Ce petit arbrisseau, de deux pieds au plus de hauteur, a un aspect triste par ses tiges grèles, noueuses et épineuses, qui n'ont que très-peu de petites feuilles pétiolées, ovales oblongues, anguleuses, dentées en scie, ayant quelques poils par-dessus, et veinées de rouge en dessous; elles sont de grandeurs très-inégales, il y en a de fort petites. Les rameaux très-rapprochés, opposés entr'eux comme les feuilles, sont rougeâtres, et munis d'épines également opposées. Les pédoncules axillaires, solitaires, pourvus d'une stipule oposée aux épines, hispides et couleur de rouille, portent une seule fleur assez grande, d'un blanc pourpré, dont le calice persistant est divisé en cinq parties lancéolées, hispides et couleur de rouille. La corolle monopétale a un tube très-court, son limbe plan est divisé en cinq découpures ovales, concaves et obtuses; elle a cinq étamines dont les anthères, plus longues que les filets, sont droites, conniventes, et de couleur jaune. L'ovaire infère et conique, est surmonté d'un style filiforme droit, et d'un stigmate sim-

ple. Le fruit est une capsule turbinée, couronnée par les découpures du calyce qui sont conniventes ; elle est uniloculaire, polysperme, s'ouvrant longitudinalement en deux parties. Les graines sont très-petites, oblongues et pointues.

HISTOIRE.

L'histoire de ce petit arbrisseau ne sera ni longue, ni belle ; il croît dans les fentes de rochers, le long des chemins, et n'attire pas beaucoup sur lui les regards des voyageurs, il est presque toujours dépourvu d'une grande partie de ses feuilles, et se trouve, quoique rarement dans toutes les Antilles, dans les montagnes du second ordre.

EXPLICATION DE LA PLANCHE XXX.

Fig. 1, *Fleur grossie.*

Fig. 2, *Pédoncule avec un stipule portant le calyce et l'ovaire surmonté de son style et du stigmate.*

FIN DU PREMIER VOLUME.

ERRATA.

Page 5, ligne 18, aromate, *lisez* arome.
—— 14, —— 29, aromate, *lis.* arome.
—— 47, —— 18, de l'est, *lis.* d'East.
Pages 56, 59, 61, 63, 65, en tête des pages, Musa parasidiaca, *lisez* paradisiaca,

AVIS AU RELIEUR.

Les planches doivent être placées à la fin du volume.

TABLE DES MATIÈRES

CONTENUES

DANS LE PREMIER VOLUME.

Discours préliminaire. . . . . Pages 1

Le Bananier cultivé. Planches I et II. 57

L'Akée d'Afrique. Pl. III. 66

La Grenadille a fleurs en lyre. Pl. IV. 70

Le Sapotillier. Pl. V. 73

La Mérian rose. Pl. VI. 78

La Mérian pourpre. Pl. VII. 82

La Psychotrie herbacée. Pl. VIII. 83

Le Brosime. Pl. IX. 86

La Ketmie comestible. Pl. X 91

L'Échite sanglante. Pl. XI. 95

L'Eugène hétéroclyte. Pl. XII. 98

Le Cacaoyer. Pl. XIII. 101

L'Alstroemère comestible. Pl. XIV. 109

La Kramère ixine. Pl. XV. 113

L'Achit caustique. Pl. XVI. 116

Le Cakile de Saint-Domingue. Pl. XVII. 119

Le Cafier d'Arabie. Pl. XVIII. 121

La D'Alberg pourprée. Pl. XIX. 141

La Téphrose vénéneuse. Pl. XX. 144

L'Acacie a bois dur. Pl. XXI. 146

La Rudolphe rose. Pl. XXII 149

La Canne a sucre. Pl. XXIII, XXIV, XXV. 151

Le Maranta de l'Inde. Pl. XXVI. 183

L'Aristoloche a grandes fleurs. Pl. XXVII. 189

L'Anone a fleurs obtuses. Pl. XXVIII. 191

L'Anone réticulé. Pl. XXIX. 194

Le Bellon épineux. Pl. XXX. 197

FIN DE LA TABLE DU TOME PREMIER.

Turpin pinxit

Le Bananier cultivé.

Turpin pinxit.

Akeesia Affricana.

Paſsiflora Lyræfolia.

Achras Sapota. *La Sapotille*

Meriana Rosea *Mérian Rose.*

Meriana Purpurea. Merian Pourpre.

Psychotria Herbacea. Psichotrie Herbacée.

Brosimum alicastrum. *Le Brosime.*

Turpin pinx.[t] Bouquet Sculp.

Hibiscus Esculentus. Ketmie Comestible.

Poiteau pinx.t Bouquet sculp.t

4. 3. 2. 1.

Echites Sanguinolenta. Echite Sanglante

Bouquet sculp.t

Eugenia Heteroclita. Eugêne Hétéroclite.

Bouguet Sculp.t

CACAO THEOBROMA
Cacao Cultivé

J. G. Prêtre Delin. Canu Fecit.

ALSTROEMERIA EDULIS

Alstroemere Comestible.

Krameria ixina.

Kramere ixine

Canu Fecit.

CISSUS CAUSTICA.
Achit̃ Caustique.

KAKILE DOMINGENSIS

Kakilé de St. Domingue.

Capu fecit

Dien sculp.

Le Cafier d'arabie.

Coffea arabica

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9.

Dien sculp.

La Dalberg à feuilles pourprées.

La Tephrose vénéneuse.

Tephrosia toxicaria

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9.

Dien sculp.

Acacie à bois dur.

Acacia sclerozyla

Dien sculp.

La Rudolphe rose.

Rudolphia rosea

Poiteau pinx.

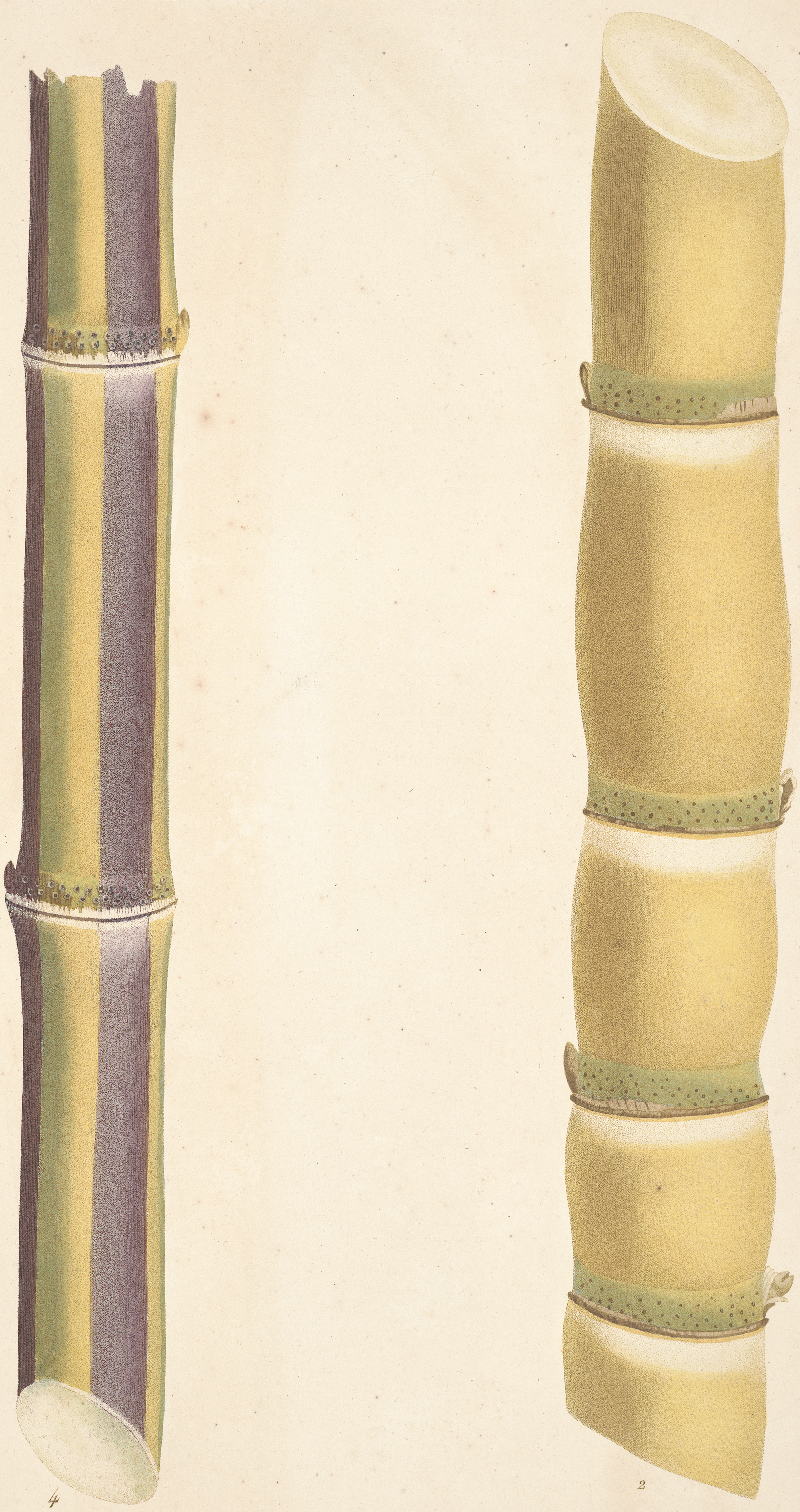
Dien sculp.

Cannes à sucre, réduites.

Saccharum officinale

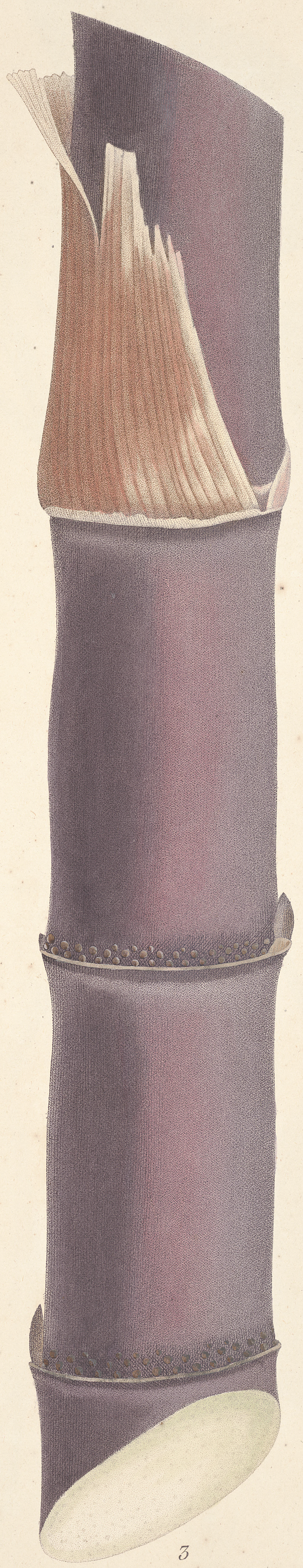
Poiteau pinx.

Dien sculp.

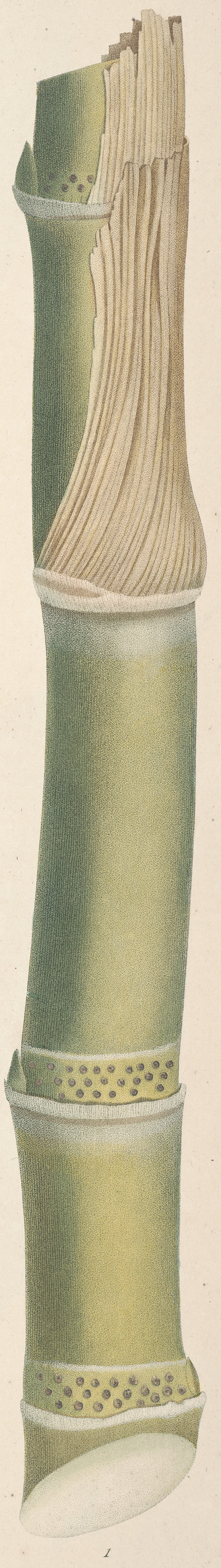


4 2

Poiteau pinx. Dien sculp.



3



1

Poiteau pinx.

Dien sculp.

Maranta indica

Poiteau pinx. Dien sculp.

Poiteau Pinx.

Aristolochia grandiflora.

Dien Sculp.

Annona obtusiflora.

Annona reticulata.

Bellonia spinosa.